PROFESIONÁL

GASTRONOMIE

EIN PROFI







PROFESIONÁL

v kuchyni i na place

in der Küche und im Service

© 2022 Plzeň

Vytvořeno v rámci projektu č. 296 „Zvyšování kvalifikace studentů gastronomických oborů“ spolufinancovaného z programu Přeshraniční spolupráce Česká republika Svobodný stát Bavorsko Cíl EÚS 2014–2020.

Erstellt im Rahmen des Projekts Nr. 296 „Qualifikationserweiterung für Auszubildende aus dem gastronomischen Bereich“, das aus dem Programm zur grenzübergreifenden Zusammenarbeit Freistaat Bayern-Tschechische Republik Ziel ETZ 2014–2020 mitfinanziert wurde.



Cíl EÚS
Česká republika –
Svobodný stát Bavorsko
2014–2020



Evropská unie
Evropský fond
pro regionální rozvoj

PLZEŇSKÝ KRAJ

envic
život. radost. zkušenost.

LANDKREIS
REGEN
ARBERLAND




CZECH
NATIONAL
CULINARY
TEAM

Kniha, kterou právě držíte v ruce, doplňuje
online workshopy. Desítky kuchařských, cukrářských
a číšnických workshopů najdete zdarma na

www.varimedobre.eu

Das Buch, das ihr gerade in euren Händen haltet,
ist eine Ergänzung der Online- Workshops. Dutzende Konditor-
und Kochrezepte könnt ihr kostenlos unter

www.varimedobre.eu

finden.

PROFESIONÁL

GASTRONOMIE

EIN PROFI

© 2022 Plzeň

OBSAH
DER INHALT

KUCHAŘ
KOCH

21

Předmluva ▪ Vorwort 11

Gastronomie 12

Profesionál ▪ Ein Profi 14

Buďte součástí komunity ▪ Seid ein Bestandteil der Gemeinschaft 14

Je to na palici ▪ Es ist irre 16

Hoďte se do gala ▪ Zieht euch an 16

Nejlepší přítel ▪ Der beste Freund 18

Zelenina ▪ Gemüse 24

Bílý chřest s pošírovaným vajíčkem a drobenkou
Weißer Spargel mit pochiertem Ei und Streusel 28

Zelený chřest s holandskou omáčkou
Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise 33

Bramborové rösti
Kartoffelrösti 36

Gratinované brambory
Kartoffelgratin 39

Salát ze sezonní zeleniny
Salat aus saisonalem Gemüse 42

Ochucené oleje & másla ▪ Kräuteröle & aromatisierte Butter 46

Bylinkový olej
Kräuteröl 47

Bylinkové máslo
Kräuterbutter 48

Rajčatové máslo
Tomatenbutter 50

Medové máslo
Honigbutter 51

Pesto ze špenátu a polníčku
Pesto aus Spinat und Feldsalat 52

Vejce ▪ Eier 54

Omeleta
Omelette 55

Vejce Benedikt
Eier Benedict 57

Ryby ▪ Fischgerichte 60

Filetování pstruha 61
Filetieren von Forellen

Pstruh se zeleninou 65
Forelle mit Gemüse

Tatarák ze pstruha 68
Forellentartar

Gravlax ze pstruha 70
Forelle-gravlax (graved Lachs)

Drůbež ▪ Geflügel 73

Porcování kuřete 74
Zerlegung eines Huhns

Drůbeží vývar 77
Geflügelbrühe

Kuřecí vývar s nudlemi a zeleninou 80
Hühnerbrühe mit Nudeln und Gemüse

Kuřecí prso, gratinované brambory 83
Hühnerbrust, Kartoffelgratin

Porcování kachny 88
Ente Zerlegung

Kachní prsa s pečeným mladým zelím 91
Entenbrust mit jungem geröstetem Kraut

Konfitování kachních stehen 97
Entenkonfit

Králík ▪ Kaninchen 100

Porcování králíka 101
Kaninchen Zerlegung

Králičí roláda 104
Kaninchenroulade

Hovězí maso ▪ Rindfleisch 108

Demi glace 109

Hovězí svíčková 112
Rinderlende

Hovězí svíčková, lišková omáčka,
bramborové chipsy 118
Rinderlende, Pfifferlingen-Sauce, Kartoffelchips

Entrecote – vysoká roštěná 123
Entrecote – Zwischenrippenstück, Hohe Rippe

Roštěná na houbách, rýže 126
Pilzrostbraten, Reis

Svíčková na smetaně, karlovarský knedlík 133
Böhmische „Svíčková“ mit Karslbader Knödeln

Vepřové maso ▪ Schweinefleisch 143

Vepřový řízek, bramborová kaše 144
Schweineschnitzel, Kartoffelpüree

Patrik Bečvář 148

CUKRÁŘ
KONDITOR

149

Krémy ▪ Crémes 152

Crème Anglaise 153
Crème Pâtissière 155
Crème Mousseline 156
Crème Diplomate 157
Crème Chiboust 158
Bavorský mousse 159
Bayerische Mousse
Máslový krém 160
Buttercreme
Mandlový krém (určený k pečení) 161
Mandelcreme (vorgesehen zum Backen)

Glazé ▪ Glacé 162

Čokoládové glazé / Schoko-Glacé 163
Neutrální glazé / Neutraler Glacé 165

Listové těsto ▪ Blätterteig 166

Štrúdl 171
Strudel
Pekanové Mille-Feuille s mandarinkovým gelem 174
Pekan Mille-Feuille mit Mandarinengelee

Odpalované těsto ▪ Brandteig 180

Věnečky s vanilkovým krémem 182
Paris-Brest mit Vanillecreme
Lískooříškový Paris-Brest
Haselnuss Paris-Brest
Choux se slaným karamelem, 188
vanilkou a tonka fazolí
Choux mit gesalzenen Karamelle,
Vanille und Tonkabohnen

Dorty & dezerty ▪ Torten und Desserts 194

Dort s jahodami a smetanovým krémem 195
Erdbeertorte mit Rahmcreme
Čokoládovo – pistáciový dezert 199
Schoko-Pistazien Dessert
Kokosový dezert s maracujou 206
Kokosnussdessert mit Maracuja
Ovocná tartaletka 211
Tartlet mit Obst
Financier z lískových ořechů 215
Haselnuss-Finanzier

Cookies & Macarons 217

Arašídové cookies se slaným karamelem 218
Erdnusssplätzchen mit gesalzenem Karamell
Macarons 222

Zmrzlina ▪ Eis 226

Pistáciová zmrzlina 227
Pistazieneis
Hrušková zmrzlina 229
Birneneis

Čokoláda ▪ Schokolade 230

Tabulková čokoláda 231
Tafelschokolade
Pralinky 234
Pralinen

Helena Fléglová 238

KÁVA
KAFFEE

239

Espresso 242

Espresso & mléko ▪ Espresso & Milch 250

Espresso Macchiato 251

Cappuccino 254

Latté 257

Flat White 259

Filtrovaná káva ▪ Filterkaffe 263

Metoda V60
Kaffee mit Handfilter 264

Aeropress
AeroPress-Kaffeemaschine 269

**Vybavení baristy ▪
Die Ausstattung eines Barista** 273

Jiří Stěhule 276

NA PLACE
IM SERVICE

277

**Profesionál na place ▪
Der Profi im Service** 280

**Servírování polévky ▪
Servieren einer Suppe** 282

Víno ▪ Wein 286

Servis bílého vína
Weißweinservice 287

Červené víno – dekantace
Rotwein – Dekantierung 294

Šumivé víno
Schaumwein 302

Další techniky ▪ Weitere Techniken 309

Z jaké strany servírujeme?
Von welcher Seite wird serviert? 310

Servis pokrmů před hosta
Servieren von Speisen vor den Gast 311

Pravidla bezpečnosti při servisu
Sicherheitsregeln im Service 312

Petr Berka 316

Předmluva

Rozvíjet schopnosti a dovednosti studentů a pedagogů středních gastronomických škol a učilišť je hlavním cílem projektu „Zvyšování kvalifikace studentů gastronomických oborů“, který vznikl za podpory Plzeňského kraje a mohl být realizován díky prostředkům z programu přeshraniční spolupráce mezi Českou republikou a Svobodným státem Bavorsko. Náš projekt se zabývá podporou rozvoje profesních dovedností pracovníků v gastronomii, proto jsme společně s profesionály z Asociace kuchařů a cukrářů ČR vytvořili vzdělávací platformu **www.varimedobre.eu**, kde najdete desítky online kuchařských, cukrářských i číšnických workshopů. Kompletní obsah je zdarma. Současně s portálem vznikla i tato kniha, která zachycuje konkrétní techniky a postupy v odlišném formátu, v některých ohledech videa doplňuje či rozšiřuje.

Gastronomie prožívá poslední tři roky velmi turbulentní období. Některé kulinární formáty se ukazují jako přežité. Celkově se gastronomie osvobozuje od pravidel. V určitém ohledu je to bezesporu správné, pokrok nelze zastavit. Na druhou stranu bychom se neměli otáčet zády k tradicím vybudovaným našimi vynikajícími gastronomickými předchůdci. Můžeme stavět na základech, jež pro nás postavili, a posouvat naši gastronomii na vyšší úroveň. Máme k dispozici špičkové technologie, jež nám v mnohém usnadňují práci.

Práce v gastronomii je především řemeslo a umění. Studentů gastronomických oborů je poměrně hodně, po absolvování studia však v oboru zůstává pracovat jen zlomek z nich. A to je škoda. Ano, práce v gastronomii je tvrdý chleba, ke skvělým výsledkům nevedou žádné zkratky. To by si měl uvědomit každý, kdo se rozhodne pro práci v kuchyni nebo v restauraci.

Zároveň vám ale práce v gastronomickém oboru zajistí mnoho zajímavých zážitků, celoživotních přátelství, umožní vám tvořit, cestovat, rozšiřovat si obzory a stát se součástí soudržné komunity. I platové a pracovní podmínky v oboru se neustále zlepšují, vyvíjejí se nové technologie. Přesto nebude nikdy vaření, cukrařina či servis práce bez adrenalinu. Ale to na ní milujeme. Každý to nedokáže, pokud však ovládnete řemeslo, nemáte se čeho bát. Dovednosti, profesionalita, tvořivost i láska k oboru vám pomůžou zvládat náročné povolání s radostí a chutí.

„Žádný učený z nebe nespadl“ a „ukázaná platí“. Pojďme se tedy společně pustit do práce. Ukážeme vám přípravu klasických i moderních pokrmů, představíme pomůcky i suroviny. Snad vám bude tato kniha k užitku. Přistupujte k ní jako k základnímu přehledu, na kterém můžete stavět. Budeme rádi, pokud vám pomůže ve vašich profesních začátcích a inspiruje vás k vašemu dalšímu růstu. Držíme palce! Pojďme na to.

Tomáš Popp
milovník jídla, manažer Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR

Vorwort

Zu den Hauptzielen des Projektes „Qualifikationserweiterung für Auszubildende aus dem gastronomischen Bereich“, das mit Unterstützung des Plzeňský kraj entstand und dank einer Förderung aus dem Programm der grenzübergreifenden Zusammenarbeit zwischen dem Freistaat Bayern und der Tschechischen Republik durchgeführt werden konnte, gehört die Entwicklung der Fähigkeiten und Fertigkeiten der Studierenden der gastronomischen Fachschulen. Unser Projekt beschäftigt sich mit der Unterstützung der Entwicklung der Berufsfertigkeiten der Beschäftigten in der Gastronomie. Deswegen haben wir in Zusammenarbeit mit der Assoziation der Köche und Konditoren der Tschechischen Republik (Asociace kuchařů a cukrářů ČR) die Bildungsplattform **www.varimedobre.eu** entwickelt, auf der ihr online eine Reihe von Workshops für Köche, Konditoren und Kellner finden könnt. Der gesamte Inhalt steht euch kostenlos zur Verfügung. Gleichzeitig mit dem Portal entstand auch dieses Buch, in dem konkrete Techniken und Verfahren in unterschiedlichen Formaten dargestellt werden. Gewissermaßen ist es auch eine Ergänzung zu den kurzen Videofilmen.

Die Gastronomie erlebt in den letzten drei Jahren eine sehr turbulente Zeit. Manche kulinarischen Formen scheinen ausgedient zu haben. Die Gastronomie insgesamt wird von Regeln befreit. Das ist in einer bestimmten Hinsicht ohne Zweifel richtig, Fortschritt ist nicht aufzuhalten. Andererseits sollten wir aber den, durch unsere ausgezeichneten gastronomischen Vorgänger entwickelten Traditionen nicht den Rücken zuwenden. Wir können auf den Grundlagen aufbauen, die sie für uns errichtet haben, und die Gastronomie auf eine höhere Ebene heben. Uns stehen Spitzentechnologien zur Verfügung, die uns in vielerlei Hinsicht die Arbeit leichter machen.

Die Arbeit in der Gastronomie ist insbesondere ein Handwerk und eine Kunst. Studierende an gastronomischen Schulen gibt es relativ viele, doch nach dem Studium bleibt dem Beruf nur ein Bruchteil treu. Und das ist schade. Ja, die Arbeit in gastronomischen Berufen ist hart, der Weg zu ausgezeichneten Ergebnissen kennt keine Abkürzungen. Dessen sollte sich jeder bewusst sein, der sich für die Arbeit in der Küche oder im Restaurant entscheidet.

Dank der Arbeit in einem gastronomischen Beruf kann man aber viel Interessantes erleben und lebenslange Freundschaften anknüpfen. Man kann kreativ sein, reisen, seine Horizonte erweitern und ein Teil einer Gemeinschaft werden, die zusammenhält. Auch die Lohn- und Arbeitsbedingungen werden in der Branche stets besser, es werden neue Technologien entwickelt. Trotzdem wird aber die Arbeit in der Küche, in einer Konditorei oder im Service immer spannend sein. Das ist das, was wir an unserer Arbeit lieben. Es schafft nicht jeder, doch wenn man das Handwerk beherrscht, muss man keine Angst haben. Fertigkeiten, Professionalität, Kreativität und die Liebe zum Fach werden dabei helfen, diesen anspruchsvollen und anstrengenden Job mit Lust und Freude zu bewältigen.

„Es fällt kein Gelehrter vom Himmel“. Und: „Übung macht den Meister“. Machen wir uns also gemeinsam an die Arbeit. Wir werden die Zubereitung von klassischen, sowie modernen Speisen zeigen und Utensilien sowie Rohstoffe darstellen. Vielleicht wird das Buch für euch einen Nutzen haben. Betrachtet es als einen grundlegenden Überblick, auf dem weiter gebaut werden kann. Wir werden froh sein, wenn es in eurem Berufsanfang hilft und eine Inspiration für euren weiteren Aufstieg wird. Wir drücken die Daumen. Los geht’s.

Tomáš Popp
Liebhaber von gutem Essen, Manager der Nationalmannschaft der Köche und Konditoren der Assoziation der Köche und Konditoren der Tschechischen Republik

Gastronomie

Gastronomie je odrazem kultury, rozvíjí ji a poskytuje nám pohled do duše národa. Česká i německá kultura i kuchyně jsou si blízké a historicky provázané. Naše gastronomie je ovlivněna kuchyněmi sousedních zemí, najdeme v nich prvky kuchyně francouzské, rakouské, maďarské, italské... Svět se zmenšuje, proto na národní gastronomii působí vlivy i kultur zámořských, přesto bychom se neměli vzdávat národních tradic. Naopak, je důležité udržovat a rozvíjet gastronomický odkaz našich předků, jež je pod ochranou UNESCO (Organizace OSN pro vzdělání, vědu a kulturu). Mnohé tradiční recepty lze oživit či modernizovat, aniž by ztrácely ze své původnosti.

Podoba gastronomie je zásadně ovlivněna i podnebím a způsobem života obyvatel konkrétních regionů. Podívejme se na příklad do Itálie. Nemůžeme hovořit zjednodušeně o italské kuchyni – na severu Itálie ochutnáte pokrmy, které vám stěží budou servírovat i na jihu této velké země. Italové na severu dávají přednost sytějším pokrmům, vaří z lokálních surovin, které pěstují v drsnějších podmínkách, než jaké panují na teplém italském jihu.

Proto je vždy dobré zaměřit se na gastronomii lokální, zohledňovat podnebí, roční dobu i zvyklosti regionu. Využívejte v co nejvyšší míře suroviny vypěstované co nejblíže vaší kuchyni. Zařazujte suroviny dle aktuální sezony – zjistíte, že v tu dobu mají suroviny tu nejlepší chuť a navíc ušetříte. V jednotlivých kapitolách se na typické ingredience české i německé kuchyně podrobně zaměříme.

Naše profese není jen o uspokojování hladu. Máme mnohem větší odpovědnost. Naše práce je neoddělitelně propojená se zemědělstvím. Kvalita vstupních surovin ovlivňuje výsledný pokrm. Proto tento aspekt práce v gastronomii mějte vždy na paměti, stejně jako ohled na životní prostředí. Neplýtvejte surovinami! Při práci přemýšlejte, jak každou surovinu maximálně vytěžit. Za každou surovinou je obrovská práce a vynaložená energie. Plýtváním jídla se také budeme zabývat více. Je to problém, který má mnoho souvislostí.

Máme vliv i na stravovací kulturu minimálně v místě, kde působíme. Pojďme na to nezapomínat, naopak, buďme aktivními v pozvedání naší gastronomické kultury.

Gastronomie

Die Gastronomie ist ein Abbild der Kultur, sie ist ihre Weiterentwicklung und gewährt uns einen Blick in die Seele des Volkes. Die deutsche und tschechische Kultur sowie Küche sind sich nah und historisch verflochten. Unsere Gastronomie wurde durch die Küchen der Nachbarländer beeinflusst. Wir finden hier Elemente der französischen, österreichischen, ungarischen, italienischen etc. Küche. Die Welt wird kleiner, deswegen wirken sich auf die nationale Gastronomie auch Überseekulturen aus. Trotzdem sollten wir unsere nationalen Traditionen nicht aufgeben. Im Gegenteil, es ist wichtig, sie aufrechtzuerhalten und das unter Schutz von UNESCO (Organisation für Bildung und Kultur) stehende gastronomische Vermächtnis unserer Vorfahren weiter zu entwickeln. Viele traditionelle Rezepte können neu belebt oder modernisiert werden, ohne dass sie etwas von ihrer Originalität verlieren.

Die Gestalt der Gastronomie wird auch durch das Klima und die Lebensweise der Bevölkerung konkreter Regionen beeinflusst. Schauen wir uns zum Beispiel Italien an. Von einfach „italienischer Küche“ kann keine Rede sein – im Norden Italiens könnt ihr Speisen kosten, die euch im Süden dieses großen Landes kaum serviert werden. Die Italiener im Norden bevorzugen kalorienreichere Gerichte, die aus lokalen Rohstoffen gekocht werden. Diese werden in raueren Bedingungen angebaut, als die im warmen Süden von Italien vorherrschen.

Deswegen sollte man sich immer auf die lokale Gastronomie konzentrierten, das Klima, die Jahreszeit und die Gepflogenheiten der Region berücksichtigen. So weit wie möglich sollten Rohstoffe genutzt werden, die so nah wie möglich an der Küche angebaut werden. Die Rohstoffe sollten je nach aktueller Saison verwendet werden – ihr werdet feststellen, dass sie zu dieser Zeit den besten Geschmack haben. Zumal man dadurch auch etwas einsparen kann. Mit den typischen Zutaten der deutschen und tschechischen Küche werden wir uns im Detail in den einzelnen Kapiteln des Buches beschäftigen.

In unserem Beruf geht es nicht nur darum, den Hunger zu stillen. Wir haben eine wesentlich größere Verantwortung. Unsere Arbeit ist untrennbar mit der Landwirtschaft verbunden. Die Qualität der Rohstoffe wirkt sich auf das Ergebnis, das Gericht, aus. Deswegen sollte dieser Aspekt der Arbeit in einem gastronomischen Beruf niemals außer Acht gelassen werden, genauso, wie Rücksicht zur Umwelt. Verschwenden wir die Rohstoffe nicht! Während der Arbeit sollte überlegt werden, wie man welchen Rohstoff maximal nutzen kann. Hinter jedem Rohstoff verbergen sich sehr viel Arbeit und Energie. Mit der Lebensmittelverschwendung werden wir uns auch mehr beschäftigen. Es ist ein Problem, das sehr viele Zusammenhänge hat.

Man beeinflusst auch die Esskultur, zumindest an dem Ort, an dem man tätig sind. Dies sollten wir nie vergessen. Im Gegenteil, wir sollten bei der Anhebung unserer gastronomischen Kultur aktiv sein.

Profesionál

Práce v gastronomii působí na Instagramu nebo Tik Toku hodně cool. Realita je však o dost šedivější. Za každým servírovaným pokrmem jsou hodiny práce. Faktem je, že v kuchyni je práce hlavně o dokonale zvládnutém řemesle a rutině. Každá sebemenší činnost je důležitá. Všichni začínáme nácvikem jednodušších činností a postupně se posouváme. Přeskakovat základy není správná cesta. Přesto, že prostředí dnešní kuchyně je o dost modernější než například před 20 lety, základní postupy jsou stále stejné. Kuchařská a cukrářská práce je postavena na opakování jednotlivých technik, díky nimž pak tvoříme výsledné produkty. Možná vám důraz na opakování, procvičování a zvládnutí základních technik v gastronomii připadá přehnaný, ale je to vážně naprosto nejdůležitější předpoklad profesního úspěchu. Proto se připravte na hodiny strávené u krájecí desky. Pamatujte ale, že čím více času, trpělivosti a pokory investujete na začátku, tím vyšších cílů můžete postupně dosáhnout.

Buďte součástí komunity

Jistě budete souhlasit, že dobrý pracovní tým je základním předpokladem spokojenosti v zaměstnání. Dobře spolupracující tým je velkou oporou každého z jeho členů při zvládání náročnosti našeho povolání. Pokud se můžeme na své kolegy a kolegyně spolehnout, je práce radost.

Profesní zázemí naleznete v Asociaci kuchařů a cukrářů (**www.akc.cz**). Členství v Asociaci by mělo být naprostou samozřejmostí pro všechny kuchaře/kuchařky a cukráře/cukrářky. Asociace každý rok připravuje desítky skvělých workshopů, soutěží i exkurzí. Můžete být v kontaktu s mistry našeho oboru a učit se od nich. V Asociaci působí i Národní tým kuchařů a cukrářů (juniorský i seniorský). Tento tým Českou republiku reprezentuje na světových soutěžích pořádaných Světovou asociací kuchařů (**www.worldchefs.org**).

Ein Profi

Auf Instragram oder Tik Tok wirkt die Arbeit in der Gastronomie ganz cool. Doch die Realität ist viel mehr grau. Hinter jedem servierten Gericht stecken viele Stunden Arbeit. Die Tatsache ist, dass die Arbeit in der Küche eine Frage insbesondere eines perfekt beherrschten Handwerks und Routine ist. Jede auch so kleine Tätigkeit ist wichtig. Man beginnt mit dem Erlernen von einfacheren Tätigkeiten und entwickelt sich Schritt für Schritt weiter. Die Grundlagen zu überspringen, ist kein guter Weg. Obwohl das Umfeld der heutigen Küche wesentlich moderner, als vor zum Beispiel 20 Jahren ist, bleiben die grundsätzlichen Verfahren immer gleich. Die Arbeit des Kochs sowie des Konditors baut auf Wiederholung einzelner Techniken auf, aus denen dann die Ergebnisprodukte zusammengestellt werden. Möglicherweise scheint die Betonung der wiederholten Übung und Beherrschung der grundsätzlichen Techniken in der Gastronomie übertrieben zu sein, aber im Ernst: es ist die absolut wichtigste berufliche Voraussetzung für einen Erfolg. Bereitet euch also auf viele Stunden vor, die ihr am Schneidebrett verbringen werdet. Und merkt euch: umso mehr Zeit, Geduld und Bescheidenheit man am Anfang investiert, desto höhere Ziele kann man nach und nach erreichen.

Seid ein Bestandteil der Gemeinschaft

Ihr werdet sicher zustimmen, dass ein gutes Team die Grundvoraussetzung für die Zufriedenheit im Job ist. Ein gut zusammenarbeitendes Team ist bei der Bewältigung der Ansprüche unseres Berufes eine große Unterstützung für jedes seiner Mitglieder. Wenn man sich auf seine Kollegen und Kolleginnen verlassen kann, dann macht die Arbeit Spaß.

Einen professionellen Hintergrund findet ihr in der Assoziation der Köche und Konditoren (**www.akc.cz**). Die Mitgliedschaft in der Assoziation sollte für alle Köche/Köchinnen und Konditoren/Konditorinnen eine Selbstverständlichkeit sein. Jedes Jahr werden durch die Assoziation mehrere zehn tolle Workshops, Wettbewerbe und Exkursionen veranstaltet. Ihr könnt im Kontakt mit den Meistern unseres Berufes sein und von ihnen lernen. Im Rahmen der Assoziation ist auch die Nationalmannschaft der Köche und Konditoren (Junioren sowie Senioren) aktiv. Dieses Team vertritt die Tschechische Republik in weltweiten Wettkämpfen, die durch den Weltkochverband (**www.worldchefs.org**) veranstaltet werden.

Je to na palici

Mějte na paměti, že práce v gastronomii je psychicky náročná. Budete pracovat pod tlakem, který se vždy ve špičkách návštěvnosti podniku zvyšuje. Okamžitá zpětná vazba od vašich zákazníků a šéfů může představovat další stresující faktor. Chyby děláme všichni a celý život se z nich učíme. Prostřednictvím chyb a jejich neopakováním máme možnost profesně růst.

Budete také pracovat v prostředí, kde není nouze o zranění. Můžete se říznout, opařit, uklouznout... Ani tento moment práce v gastronomii nepodceňujte a buďte opatrní. Mějte na paměti, že stres a spěch zvyšují riziko úrazu.

Musíte počítat i s vysokou časovou náročností profese. Nebudeme vám lhát – v kuchyni strávíte pravděpodobně hodně času. V práci budete trávit každý den třeba i dvanáct hodin. Dobrá zpráva ale je, že si tak můžete získat skutečně vysoké výdělky. Mzdy se v gastronomii stále zvyšují. Dobrý kuchař/kuchařka nebo cukrář/cukrářka se vyvažují zlatem. Pokud umíte alespoň anglicky, máte možnost uplatnění ve světě. Evropská unie trpí nedostatkem dobrých pracovníků v gastronomii, to pro vás může být příležitostí a výzvou.

Hoďte se do gala

Každá profese vyžaduje specifické oblečení. Správný oděv je výrazem úcty k našemu řemeslu, slouží i jako ochrana vašeho zdraví při práci. Stále častěji jsou kuchyně a cukrárny otevřeným pracovním prostorem. Zákaznicí vám koukají pod ruce. Všimnou si každé nedokonalosti. Pamatujte, že vaše oblečení bude tím prvním, čeho si zákazník všimne. Dbejte o čistotu oděvu i prostředí, v němž pracujete. Je to otázka profesní cti.

V posledních letech se předpisy ohledně oblečení v gastronomii hodně uvolnily. Jsou podniky i s třemi michelinskými hvězdami, kde se pracuje v tričku. Platí to především pro sever Evropy. Ovšem v zemích spjatých s velkou dávkou hrdosti na gastronomické obory, jako například ve Francii, kuchaře nebo cukráře v tričku nepotkáte. Standardním oděvem jsou černé kalhoty, černé boty, bílý rondon, čepice, zástěra s laclem nebo bez laclu. Pravidla pro adekvátní profesní oblečení platí i pro servis. Tam jsou nároky ještě vyšší.

Samozřejmostí je dobrá hygiena každého pracovníka/pracovnice v gastronomii. Každý podnik má jiný standard, ale vy sami si určujete svůj osobní – tak ať je vysoký.

Es ist irre

Denkt daran, dass die Arbeit in der Gastronomie psychisch anstrengend ist. Ihr werdet unter Druck arbeiten, der in Spitzenzeiten, wenn die meisten Gäste kommen, noch zunimmt. Ein sofortiges Feedback von euren Gästen und Chefs kann einen weiteren Stressfaktor darstellen. Jeder macht Fehler, aus denen man das ganze Leben lang lernt. Dank der Fehler und ihrem nicht-Wiederholen kann man beruflich wachsen.

Ihr werdet in einer Umgebung arbeiten, in der es an Unfällen keinesfalls fehlt. Man kann sich mit einem Messer schneiden, verbrühen ausrutschen... Auch dieser Aspekt der Arbeit in der Gastronomie darf nicht unterschätzt werden. Seid vorsichtig! Denkt daran, dass Stress und Hast das Risiko eines Unfalls erhöhen.

Ihr solltet mit einem hohen Zeitaufwand rechnen. Wir möchten nichts verheimlichen – in der Küche werdet ihr vermutlich viel Zeit verbringen. Auf Arbeit werdet ihr vielleicht jeden Tag auch zwölf Stunden verbringen. Eine gute Nachricht aber ist, dass man so tatsächlich ein hohes Einkommen erreichen kann. Die Löhne in der Gastronomie steigen stetig. Ein guter Koch, eine gute Köchin oder Konditor/Konditorin werden mit Gold bezahlt. Und wenn ihr zumindest die englische Sprache beherrscht, bieten sich Möglichkeiten weltweit an. Die Europäische Union leidet unter einem Mangel an guten Mitarbeitern in der Gastronomie, das kann für euch eine Chance und Herausforderung sein.

Zieht euch an

Jeder Beruf bedarf einer spezifischen Kleidung. Die richtige Kleidung ist ein Ausdruck der Wertschätzung des Berufes, dient aber auch als Schutz der Gesundheit während der Arbeit. Immer mehr werden Küchen und Konditoreien zu einem offenen Arbeitsraum. Die Kunden schauen euch auf die Hände. Sie merken jede Unvollkommenheit. Denkt daran, eure Kleidung wird das Erste sein, was der Kunde bemerkt. Achtet auf saubere Kleidung und sauberes Arbeitsumfeld. Es ist eine Frage der beruflichen Ehre.

Die Vorschriften hinsichtlich der Kleidung in der Gastronomie wurden in den letzten Jahren sehr gelockert. Es gibt Betriebe, auch mit drei Michelin-Sternen, wo in einem T-Shirt gearbeitet wird. Das gilt insbesondere für den Norden Europas. Aber in Ländern, in denen ein großer Stolz auf die gastronomischen Berufe herrscht, wie etwa in Frankreich, werdet ihr einen Koch oder Konditor in einem T-Shirt niemals zu sehen bekommen. Eine übliche Kleidung besteht aus schwarzer Hose, schwarzen Schuhen, einem weißen Jackett, Mütze und Schürze mit oder ohne Latz. Die Regeln für eine entsprechende berufliche Kleidung gelten auch für den Service, dort sind die Ansprüche noch höher.

Eine Selbstverständlichkeit ist die Sauberkeit jedes Mitarbeiters/jeder Mitarbeiterin in der Gastronomie. Jeder Betrieb hat einen anderen Standard, aber euren persönlichen bestimmt ihr selber. Und der sollte hoch sein.

NEJLEPŠÍ PŘÍTEL
DER BESTE FREUND



Nůž je nejlepší přítel každého kuchaře, každé kuchařky. Cukráři s noži pracují méně, ale i pro ně je důležitým pomocníkem.

Nože jsou vizitkou profesní připravenosti při práci. Mějme je vždy ostré! Udržujme je čisté. Chraňme je ve správném pouzdru. Při práci s nimi zacházejme šetrně a hýčkejme si je.

Pro základní práci nám bude stačit klasický kuchařský nůž. Potřebovat budeme i nůž na zeleninu a další na filetování ryb. Na vykosťování masa užijeme nůž k tomu určený.

Během své profesní dráhy si vybereme typy nožů, které nám budou vyhovovat. Pak už záleží jen na tom, kolik jsme ochotni do nožů investovat. Velmi oblíbené a vysoce kvalitní jsou např. japonské nože.

Der beste Freund jedes Kochs ist das Messer. Die Konditoren arbeiten mit Messern weniger, doch auch für sie ist es eine wichtige Hilfe.

Messer sind ein Zeichen dafür, dass man für die Arbeit in der Gastronomie vorbereitet ist. Habt eure Messer immer scharf! Haltet sie stets sauber! Schützt sie in einem richtigen Etui. Bei der Arbeit geht mit ihnen schonend um. Verhätschelt sie!

Für die grundlegende Arbeit ist ein klassisches Kochmesser ausreichend. Gebraucht werden auch ein Gemüsemesser und ein Filetiermesser für Fisch.

Für das Entbeinen von Fleisch gibt es ein dafür bestimmtes Messer. Während eurer beruflichen Karriere werdet ihr euch für Messertypen entscheiden, die zu euch passen werden. Dann hängt es nur davon ab, wie viel Geld ihr bereit seid, in die Messer zu investieren. Sehr beliebt und hochwertig sind zum Beispiel japanische Messer.

Kuchařský nůž ▪ Kochmesser



Nůž, se kterým zvládneme nakrájet zeleninu i maso. Budeme ho používat nejčastěji.

Ein Messer, mit dem man Gemüse sowie Fleisch schneiden kann. Dieses Messer werdet ihr am meisten verwenden.

Filetovací nůž ▪ Filetiermesser

Filetovacích nožů je více typů. Někdo má rád nůž flexibilní, jiný zase upřednostňuje nůž pevný – např. japonští kuchaři filetují ryby pomocí nože s pevnějším ostřím.

Es gibt mehrere Arten von Filetiermessern. Jemand bevorzug ein flexibles Messer, ein anderer wieder ein festes Messer. Zum Beispiel die japanische Köche filetieren Fisch mit einem Messer mit einer festeren Schneide.





Nůž na zeleninu ▪ Gemüsemesser

Očistit zeleninu nebo ji okrájet do odpovídající tvaru nám pomůže právě tento nůž.

Dieses Messer wird beim Gemüseputzen helfen, oder dabei, es in die entsprechende Form zuzuschneiden.

Santoku



Speciálních nožů je celá řada. Tento se výborně hodí na krájení zeleniny, ale dobře s ním nakrájíme i maso.

Von Spezialmesser gibt es eine ganze Reihe. Dieses Santoku eignet sich sehr gut zum Schneiden von Gemüse, genauso gut kann man mit ihm aber auch Fleisch schneiden.

Nůž na pečivo ▪ Brot- und Gebäckmesser



Nůž se zubatým ostřím je skvělý pomocník při krájení pečiva..

Ein Messer mit einer gezackten Klinge hilft sehr gut beim Schneiden von Gebäck.

KUCHAŘ
KOCH

V kuchařském řemesle nefungují zkratky. Bez tvrdé a cílevědomé práce se úspěch nedostaví. Buďte trpěliví! Cesta ke zvládnutí našeho krásného řemesla není krátká a půjdete po ní celý život.

Im Kochhandwerk gibt es keine Abkürzungen. Ohne harter und zielbewusster Arbeit gibt es keinen Erfolg. Seid geduldig! Der Weg, um dieses wunderschöne Handwerk zu meistern, ist nicht kurz. Auf diesem Weg werdet ihr euer ganzes Leben lang wandeln.




CZECH
NATIONA
CULINAR
EAM

ZELENINA
GEMÜSE

Pěstovat zeleninu je v Plzeňském kraji a v Bavorsku úkol nelehký. Klimatické i půdní podmínky nejsou příhodné. Přesto, že je zde sezona zeleniny poměrně krátká, dají se najít dodavatelé, kteří nás mohou zásobovat například bramborami, zelím, cibulí, česnekem a kořenovou zeleninou. Na jaře pak můžeme sehnat bylinky, cibulku, kedlubny, mangold, mladou řepu nebo saláty…

I v zemědělství pozorujeme mnoho nových postupů, které umožňují eliminovat rozmary počasí. Pěstitelé zeleniny se stále učí a kvalitní lokální zelenina se dá na obou stranách hranice koupit ve skvělé kvalitě.

Využívání sezonních potravin má více výhod než nevýhod. **Zelenina je nejchutnější v době zralosti.** Zraje přímo v zemi nebo na keříčku. Je pěstována na slunci nebo ve skleníku, ale opět ve vhodné době. K čemu nám jsou nezralá rajčata převážená ze Španělska? Nemají chuť, barvu ani vůni. To už je lepší použít kvalitní protlak. Ten si navíc v době nadbytku rajčat můžeme uvařit sami – přezrálá rajčata nám v září či v říjnu dodá nejeden pěstitel.

In Bayern oder in der Region um Pilsen Gemüse anzubauen, ist keine einfache Aufgabe. Die Klima- sowie die Bodenverhältnisse sind hier nicht günstig. Obwohl die Gemüsesaison relativ kurz ist, kann man Zulieferer finden, die euch zum Beispiel mit Kartoffeln, Kraut, Zwiebel, Knoblauch und Wurzelgemüse versorgen können. Im Frühjahr kann man dann Kräuter, Zwiebel, Kohlrabi, Mangold, junge Rüben oder Salat etc. bekommen.

Auch in der Landwirtschaft gibt es viele neue Verfahren, die es möglich machen, die Launen des Wetters zu umgehen. Die Gemüsebauern lernen ständig etwas dazu. Hochwertiges Gemüse kann man in einer ausgezeichneten Qualität diesseits und jenseits der Grenze kaufen.

Das Einsetzen saisonaler Lebensmittel bring mehr Vor-, als Nachteile. **Am besten schmeckt das Gemüse im reifen Zustand.** Es reift entweder direkt im Boden, oder auf einem kleinen Strauch. Es wird im Freien oder im Gewächshaus angebaut, aber wieder zu einer geeigneten Zeit. Wozu dienen uns aus Spanien importierte unreife Tomaten? Sie haben keinen Geschmack, keine Farbe, keinen Duft. Da ist es schon besser, hochwertigen Tomatenmark zu verwenden. Zumal man sich diesen in der Zeit des Tomatenüberflusses selber produzieren kann – überreife Tomaten kann man im September oder Oktober bei vielen Gemüsebauern erhalten.

Krájíme jako o život ▪ Schneiden, schneiden, schneiden



Krájení zeleniny představuje naprostý základ práce v kuchyni. Pro techniky krájení se používá názvosloví vycházející z francouzské kuchyně. Pomůžeme vám, abyste věděli, co se od vás vyžaduje, pokud dostanete za úkol třeba nakrájet mrkev na **brunoise**.

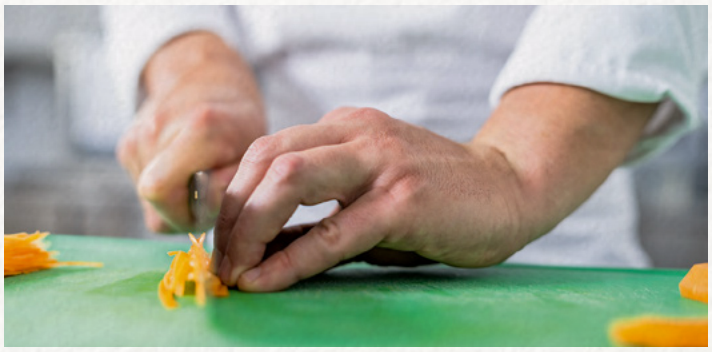
Gemüseschneiden ist die absolute Basis der Arbeit in der Küche. Die für die Techniken des Schneidens verwendete Terminologie geht auf die französische Küche zurück. Wir werden euch helfen, sodass ihr wisst, was man von euch verlangt, wenn ihr die Aufgabe bekommt, zum Beispiel Karotten zu **brunoise** zu schneiden.

Pár tipů jak krájet zeleninu ▪ Ein paar Tips zum Gemüseschneiden



Budeme potřebovat ostrý nůž. Patrik Bečvář (kapitán Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR) používá speciální nůž na zeleninu **Nakiri**. Někdy je vhodná mandolína. Pamatujme, že dle hygienických standardů (HACCP) krájíme zeleninu vždy na zelené krájecí desce.

Ihr werdet ein scharfes Messer brauchen. Patrik Bečvář (der Kapitän der Nationalmannschaft der Köche und Konditoren der Tschechischen Republik) verwendet für das Gemüse ein spezielles Messer – **Nakiri**. Manchmal eignet sich zum Gemüseschneiden besser ein Schneidegerät. Denkt daran: gemäß der hygienischen Standards (HACCP) wird Gemüse immer auf einem grünen Schneidebrett geschnitten.



Všimněme si, jak Patrik krájí a kryje si prsty. Nůž dopadá na krájecí desku kolmo.

Schaut zu, wie Patrik schneidet und dabei seine Finger schützt. Das Messer fällt auf das Schneidebrett senkrecht.

Julienne

Krájení zeleniny na slabé nudličky
Schneiden zu dünnen Nudeln



Nejdříve si ze zeleniny připravíme plátky zhruba o síle 3 mm. Plátky můžeme krájet nožem nebo si pomůžeme mandolínou. Plátky krájíme na dlouhé (cca 6–7 cm) slabé nudličky. Takto nakrájená zelenina se hodí jako vložka do polévek. Často je součástí asijských pokrmů. Můžeme ji smažit, zprudka opéct na pánvi a využít jako přílohu či ze směsi zeleniny připravit samostatný pokrm.

Zuerst werden aus dem Gemüse etwa drei Millimeter dicke Scheiben geschnitten. Diese können mit einem Messer, oder mit einem Schneidegerät geschnitten werden. Diese Scheiben werden folgen zu langen (etwa 6–7 Zentimeter) dünnen Nudeln geschnitten. Das so geschnittene Gemüse eignet sich sehr gut als Suppeneinlage. Sehr oft ist es auch ein Bestandteil von asiatischen Speisen. Man kann es braten, scharf auf einer Pfanne anbraten und als Beilage nutzen, oder aus einer Gemüsemischung eine selbständige Speise zubereiten.

Brunoise

Kostičky o velikosti zhruba cca 3×3 mm
Kleine, etwa drei mal drei Millimeter große Gemüsewürfel



Využijeme je například při přípravě sofrita (základ pro mnoho pokrmů italské a francouzské kuchyně) a dalších základů.

Diese kann man zum Beispiel für die Zubereitung eines Soffritto (Basis für viele Gerichte der italienischen und französischen Küche) und weiterer Basen verwenden.

Mirepoix

Větší kostičky (zhruba 5×5 mm)
Größere, etwa fünf mal fünf Millimeter große Gemüsewürfel



Jsou ideální do základů tradičních omáček nebo polévek. Takto je označován i základ obsahující mrkev, celer a cibuli.

Sie sind ideal für Basen traditioneller Saucen oder Suppen. Mit diesem Begriff wird auch die Basis bezeichnet, die Karotten, Sellerie und Zwiebel beinhaltet.

Blanšírování zeleniny ▪ Gemüseblanchieren



Metoda, při které se zelenina spaří ve vroucí osolené vodě. Doba varu zeleniny je velmi krátká, následně zeleninu zchladíme v ledové lázni. Zelenina si tak uchová krásně sytou barvu. Při další úpravě bude barevně stabilnější. Tímto procesem také mírně změkne.

Gemüseblanchieren ist ein Verfahren, in dem das Gemüse im kochenden Salzwasser gebrüht wird. Die Garzeit des Gemüses ist sehr kurz. Folgend wird das Gemüse in einem Eisbad abgekühlt. Das Gemüse behält dadurch seine wunderschönen kräftigen Farben, die während der weiteren Verarbeitung auch stabiler sein werden. In Folge dieses Verfahrens wird das Gemüse auch ein bisschen weicher.



Připravíme si zeleninu, kterou budeme blanšírovat. Pomocí vykrajovátka můžeme ze zeleniny vykrajovat např. kuličky: vykrajovátko zanoříme do zeleniny a otočíme jedním i druhým směrem tak, abychom získali kuličku pravidelného tvaru.

Zuerst wird das zum Blanchieren bestimmte Gemüse vorbereitet. Mithilfe einer Ausstechform können aus dem Gemüse zum Beispiel Kugeln herausgestochen werden. Ausstechform in Gemüse eindrücken und auf eine sowie die andere Seite drehen.



Zeleninu vložíme do vařící osolené vody. Ihned po blanšírování vložíme do ledové lázně. Zastavíme tím tepelný proces a zelenina zůstane křupavá.

Gemüse in kochendes Salzwasser geben. Gleich nach dem Blanchieren in einem Eisbad abkühlen. Somit wird der Wärmeprozess gestoppt und das Gemüse bleibt schön knusprig.

Bílý chřest s pošírovaným vajíčkem a drobenkou

(4 porce)

Weißer Spargel mit pochiertem Ei und Streusel

(4 Portionen)



Bílý chřest je skutečná sezonní lahůdka, na níž si pochutnáme v období od konce dubna do června. V Bavorsku chřest milují a pochutnávají si na něm již tradičně, ale v České republice se dostává do obliby až v posledních letech. Je důležité umět ho správně zpracovat. Nebojte, ukážeme si jak na to.

Weißer Spargel ist eine wahre saisonale Delikatesse, die man ab Ende April bis Juni genießen kann. In Bayern gehört Spargel traditionell zu Lieblingsspeisen, in der Tschechischen Republik nimmt seine Beliebtheit erst in den letzten Jahren zu. Es ist wichtig, zu wissen, wie Spargel zubereitet wird. Keine Angst, wir zeigen, wie es geht.

Bílý chřest ▪ Weißer Spargel



Chřest očistíme škrabkou, dáme dobrý pozor, abychom ho nezlomili. Poté odkrojíme spodní dřevnatou část chřestu. Následně chřest vaříme ve vysokém hrnci nebo speciálním hrnci, který umožňuje vařit chřest na stojato. Hlavičky chřestu tak zůstanou křupavější.

Spargel mit einem Schäler reinigen. Dabei aufpassen, um den Spargel nicht zu zerbrechen. Folgend die unteren holzigen Spargelenden abschneiden. Spargel in einem hohen oder speziellen Topf kochen, in dem der Spargel stehend gekocht werden kann. Dadurch bleiben die Spargelköpfe knusprig.

8 ks bílý chřest
50 g máslo
100 g cukr
1 ks citron
100 ml vinný ocet
2 ks bobkový list
6 ks nové koření
sůl, pepř

8 Stück Weißer Spargel
50 g Butter
100 g Zucker
1 Stück Zitrone
100 ml Weinessig
2 Stück Lorbeerblatt
6 Stück Piment
Salz, Pfeffer





Do vodní lázně přidáme cukr, sůl, bokový list, nové koření, pár plátků citronu.

In ein Wasserbad Zucker, Salz, Lorbeerblatt, Piment und ein paar Zitronenscheiben geben.

Chřest vložíme do várky a vaříme po dobu cca 3 minut (dle síly chřestu). Chřest musí být měkký, ale ne rozvařený.

Spargel ins Wasserbad eintauchen und etwa drei Minuten (je nach Stärke des Spargels) kochen. Der Spargel muss weich, nicht aber zerkocht sein.

Chřest si můžeme při loupání opřít o gastronádobu otočenou dnem vzhůru a loupat ho na ní.

Beim Schälen kann man den Spargel an einem mit dem Boden nach oben umgedrehtes Gefäß stützen und ihn auf dem Gefäß schälen.

→

Pošírované vajíčko ▪ Pochiertes Ei



Metod, jak pošírovat vejce, je více. Ukážeme si, jak pošírované vejce připravit pohodlně i prakticky. V případě potřeby většího množství porcí je můžeme jen postupně dohřívat.

Von Methoden, wie man ein Ei pochieren kann, gibt es mehrere. Wir zeigen nun, wie man ein pochiertes Ei bequem und praktisch zubereiten kann. Werden mehrere Portionen gebraucht, kann man sie nur nach und nach einwärmen.





Vejce si připravíme ve vodní lázni – 63 °C/60 minut.

Eier in einem Wasserbad vorbereiten – 60 Minuten bei 63 °C

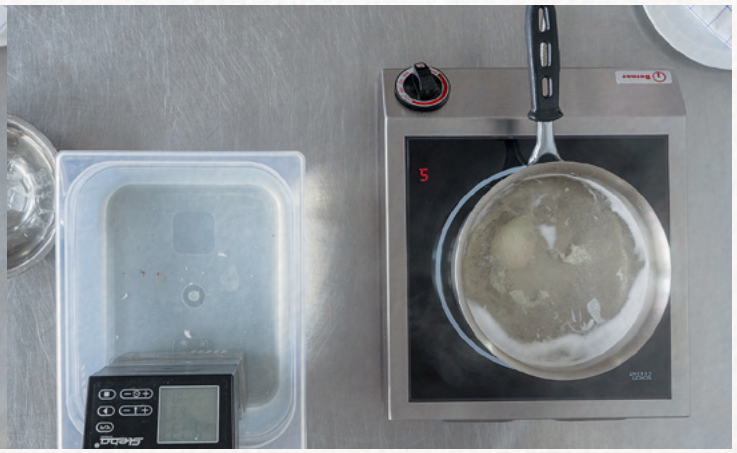
4 ks vajíčka
50 ml ocet

4 Stück Ei
50 ml Essig

Hotová vajíčka vložíme do ledové lázně. Vejce opatrně vyloupneme do misky.

Fertige Eier in ein Eisbad legen. Eier vorsichtig in eine Schüssel ausschälen.





Do vařící vody přidáme ocet. Do vody vložíme vajíčka. Krátce zavaříme.

Ins kochende Wasser Essig zugeben. In das Wasser Eier geben. Kurz kochen.





Vajíčka vyjmeme
a osušíme je na utěrce.

Eier herausnehmen
und auf einem Tuch
trocknen.

Přepuštěné máslo ▪ Butterschmalz

250 g máslo

250 g Butter

Pro drobenku
budeme potřebovat
přepuštěné máslo.
Můžeme si ho
vyrobit přímo
v kuchyni nebo ho
koupit již hotové.

Für den Streusel
wird Butterschmalz
gebraucht.
Butterschmalz
kann direkt in der
Küche zubereitet
werden, oder als
Fertigprodukt
gekauft werden.



Máslo přecedíme přes
jemný cedník (plátýnko).
Hotové přepuštěné máslo
má krásnou zlatou barvu.

Butter über feines Sieb
passieren. Fertiger
Butterschmalz hat eine
schöne goldene Farbe.





Máslo zahřejeme. Postupně škvaříme
a sbíráme pěnu. Tímto procesem odstraníme
z másla vodu a syrovátku, zůstane nám
téměř čistý tuk.

Butter aufwärmen. Nach und nach
schmoren und Schaum sammeln. Dadurch
werden aus der Butter Wasser und Molke
ausgeschieden und es bleibt fast reines Fett.

Drobenka ▪ Streusel

Drobenka je vhodný křupavý element v pokrmu, kde jsou ostatní komponenty měkké. Chřestu dodá krásně oříškovou chuť po přepuštěném másle.

Streusel ist ein knuspriges Element in einer Speise, deren sämtliche andere Bestandteile weich sind. Der Spargel gewinnt dadurch einen wunderbaren Nussgeschmack nach dem Butterschmalz.



100 g strouhanka
50 ml přepuštěné máslo

100 g Semmelbrösel
50 ml Butterschmalz

Na sucho orestujeme strouhanku, přidáme přepuštěné máslo, promícháme.

Semmelbrösel trocken rösten, Butterschmalz zugeben, vermischen.

Dokončení ▪ Fertigstellung





Chřest opečeme na přepuštěném másle a vložíme do talíře. Přidáme pošírované vajíčko a posypeme drobenkou ze strouhanky, můžeme doplnit vhodnou bylinkou.

Auf Butterschmalz Spargel braten und auf Teller geben. Pochiertes Ei zugeben und mit Streusel aus Semmelbrösel bestreuen. Das Ganze kann mit passenden Kräutern abgerundet werden.

Zelený chřest s holandskou omáčkou

(4 porce)

Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

(4 Portionen)



V České republice je oblíbenější chřest zelený. Má jemnější chuť a nemusíme ho dlouho tepelně upravovat. Dá se použít i za syrova. My si ho ovšem hezky opečeme a přidáme holandskou omáčku.

In der Tschechischen Republik ist der Grüne Spargel beliebter. Er hat einen feineren Geschmack, bedarf keiner längeren Wärmebehandlung und kann auch im rohen Zustand verwendet werden. Wir werden ihn aber schön braten und Sauce Hollandaise dazugeben.

Zelený chřest ▪ Grüner Spargel



16 ks zelený chřest
sůl

16 Stück Grüner Spargel
Salz

Chřest opatrně očistíme, jeho horní třetinu necháme neoloupanou. V osolené vodě chřest krátce blanšírujeme.

Spargel vorsichtig reinigen, das obere Drittel ungeschält lassen. Spargel im gesalzenen Wasser kurz blanchieren.

Holandská omáčka ▪ Sauce Hollandaise

200 ml přepuštěné máslo
(viz recept na straně 31)
50 g máslo
4 ks žloutky
2 lžíce vinný ocet
1 lžíce drůbeží vývar
1 lžíce citronová šťáva
sůl, pepř

200 ml Butterschmalz
(s. Rezept auf S. 31)
50 g Butter
4 Stück Eigelb
2 Löffel Weinessig
1 Löffel Geflügelbrühe
1 Löffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer





Připravíme si vodní lázeň. Pozor, miska se nesmí dotýkat vařící vody! Do misky vložíme žloutky.

Wasserbad vorbereiten. Achtung: die Schale darf nicht das kochende Wasser berühren! Eigelb in die Schale geben.







Žloutky šleháme na páře. Přilijeme asi jednu lžíci kuřecího vývaru. Přidáme vinný ocet. Osolíme a opepříme. Do žloutků postupně zašleháváme teplé přepuštěné máslo, dokud žloutky nezískají krémovou konzistenci. Omáčku dochutíme citronem.

Eigelb schlagen. Etwa einen Löffel Geflügelbrühe dazu gießen. Weinessig beimengen. Salzen und mit Pfeffer würzen. In das Eigelb nach und nach Butterschmalz beimengen, bis das Eigelb eine cremige Konsistenz aufnimmt. Sauce mit Zitrone nachwürzen.

Dokončení ▪ Fertigstellung





Na přepuštěném másle opečeme chřest. Holandskou omáčku umístíme na talíř. Okolo omáčky nasypeme drobenku. Chřest položíme do středu talíře.

Spargel auf Butterschmalz braten. Sauce Hollandaise auf Teller geben. Um die Sauce Streusel streuen. Spargel in die Mitte des Tellers legen.

Bramborové rösti
(4 porce)

Kartoffelrösti
(4 Portionen)



Přílohy z brambor jsou velmi oblíbené a použitelné k mnoha pokrmům. Bramborové rösti představují jednoduchou a velmi efektní přílohu, která se hodí k masu, zelenině nebo se dá chroupat jen tak. Pokud máme kvalitní brambory, stačí pár ingrediencí a je hotovo. Můžeme je dochutit bylinkami (tymián, rozmarýn) nebo přidat sýr, slaninu… Záleží na chuti a na tom, k jakému účelu budeme rösti používat.

Nepodceňujme výběr brambor, pro každou tepelnou úpravu je vhodný jiný varný typ i odrůda.

Kartoffeln sind als Beilage vieler Speisen beliebt. Kartoffelrösti sind eine einfache und effektvolle Beilage, die sehr gut zu Fleisch oder Gemüse passt, oder die man nur so knabbern kann. Sind hochwertige Kartoffeln da, dann reichen ein paar Zutaten und fertig. Man kann sie einfach durch Kräuter (Thymian, Rosmarin) würzen, oder Käse oder Speck dazugeben und vieles weiteres. Ganz danach, wie es einem schmeckt und zu welchem Zweck die Rösti verwendet werden sollen.

Unterschätzt die Auswahl der Kartoffeln nicht, denn für jede Wärmebehandlung eignet sich ein anderer Kochtyp und eine andere Sorte.







400 g brambory (varný typ B)
bramborový škrob
petržel plocholistá
olej/sádlo
sůl, pepř

400 g Kartoffeln (Kochtyp B)
Kartoffelstärke
Flachblättrige Petersilie
Öl/Schmalz
Salz, Pfeffer

Brambory opatrně nakrájíme na mandolíně nebo v robotu. Můžeme je ale také nakrájet na nudličky nebo nastrouhat. Z brambor vymačkáme přebytečnou vodu.

Kartoffeln vorsichtig auf einem Schneidegerät oder in einem Küchenroboter schneiden. Oder reiben oder zu Streifen schneiden.





Brambory vložíme do větší mísy. Osolíme, opepříme, lze přidat i bramborový škrob. Přidáme nasekanou petržel.

Kartoffeln in eine größere Schale legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, es kann auch Kartoffelstärke beigemengt werden. Gehackte Petersilie zugeben.





Směs dobře promícháme. Vkládáme na rozpálenou pánev s olejem nebo sádlem.

Gut vermengen. Gemisch in eine heiße geölte Pfanne geben.







Opékáme do zlatova po obou stranách. Rösti vyjmeme z pánve a položíme na papírovou utěrku k osušení.

Auf beiden Seiten goldbraun braten. Rösti aus der Pfanne nehmen und auf ein Papiertuch zum Abtrocknen legen.

Gratinované brambory
(4 porce)

Kartoffel-gratin
(4 Portionen)



Skvělá příloha, v níž se výborně doplňují pečené brambory a tučná smetana. Hodí se k masu i k rybám. Pokud zvládneme základní přípravu, můžeme se pustit do jejich ochucování bylinkami, sýrem, nebo podobně připravovat gratinovanou mrkev, celer…

Eine tolle Beilage, in der sich Bratkartoffeln und fette Sahne ausgezeichnet ergänzen. Passt sehr gut zu Fleisch und Fisch. Nachdem man die Zubereitung geschafft hat, kann es mit Würzen losgehen. Dazu eigenen sich Kräuter oder Käse. Ähnlich können auch Karotten oder Sellerie und weiteres zubereitet werden.



Brambory nakrájíme na tenké plátky (1 mm). Pomoci si můžeme mandolínou nebo robotem.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden (ein Millimeter). Helfen kann dabei ein Schneidegerät oder ein Küchenroboter.



800 g brambory
1 l smetana 31%
sůl, pepř

800 g Kartoffeln
1 l Sahne 31%
Salz, Pfeffer

Brambory osolíme a opepříme.

Kartoffeln salzen und mit Pfeffer würzen.





Zalijeme smetanou a promícháme.

Kartoffeln mit Sahne übergießen und vermengen.



Rozvrstvíme do gastronádoby vyložené pečicím papírem.

Kartoffeln in ein mit Backpapier ausgelegtes Gefäß aufschichten.







Pečeme při 160 °C zhruba 45 minut. Po upečení dáme vychladnout (můžeme použít šokový zchlazovač).

Bei 160 °C etwa 45 Minuten backen. Danach abkühlen lassen (es kann ein Schnellkühler/-froster verwendet werden).

Pokud chceme docílit ideální struktury, zatížíme brambory při pečení další nádobou.

Um eine ideale Struktur zu erreichen, belastet das Kartoffelgratin während des Bratens mit einem weiteren Gefäß.

Brambory zalijeme smetanou, která nám zbyla v misce, kde jsme brambory míchali.

Mit Sahne übergießen, die in der Schale übrig geblieben ist, in der die Kartoffeln vermengt wurden.





Studené gratinované brambory nakrájíme na pravidelné obdélníky, které před výdejem opékáme na pánvi nebo v troubě (konvektomatu).

Kaltes Kartoffelgratin in regelmäßige Vierecke schneiden, die vor dem Servieren in einer Pfanne oder Backröhre (Konvektionsofen) gebraten werden.

Salát ze sezonní zeleniny

(4 porce)

Salat aus saisonalem Gemüse

(4 Portionen)



Zeleninové saláty nemusí být nudné. Pokud použijeme kvalitní zeleninu a pohrajeme si s dochucením, vykouzlíme senzační salát. Ukážeme si, jak připravit základní dresink i jak správně pracovat se zeleninou.

Ein Gemüsesalat muss nicht langweilig sein. Wird hochwertiges Gemüse verwendet und mit dem Würzen gespielt, kann ein sensationeller Salat herausgezaubert werden. Wir zeigen mal, wie man einen Basis-Dressing zubereiten kann und richtig mit Gemüse umgehen soll.

Salát ▪ Salat

2 větší růžičky květák
5 ks ředkvičky
1 ks řapíkatý celer
1 ks okurka
1 ks mrkev
3 ks chřest
100 g směs salátů
20 g slunečnice

---

2 größere Rösschen Blumenkohl
5 Stück Radieschen
1 Stück Stangensellerie
1 Stück Gurke
1 Stück Karotte
3 Stück Spargel
100 g Salatgemisch
30 g Sonnenblumenkerne









Zeleninu nakrájíme na menší kousky.

Gemüse in kleine Stücke schneiden.

Nožičky chřestu nakrájíme na plátky, hlavičky ponecháme v celku.

Spargelstangen in Scheiben schneiden, Spargelköpfe unzerschnitten belassen.

→





Okurky rozpůlíme
a vykrojíme jádřince.

Gurken halbieren
und Kerngehäuse
herausschneiden.





Ředkvičky a mrkev opatrně nakrájíme na mandolíně.
Použijeme ochranný klobouček

Radieschen und Karotten vorsichtig auf einer Reibe
schneiden. Fingerschutz verwenden.

Medovo hořčicový dresink ▪ Senf-Honig-Dressing

100 ml olivový olej
20 g dijonská hořčice
50 g med
35 ml vinný ocet
sůl, pepř

100 ml Olivenöl
20 g Dijon-Senf
50 g Honig
35 ml Weinessig
Salz, Pfeffer



Smícháme vinný
ocet s medem
a hořčicí.

Weinessig mit
Honig und Senf
vermengen.



Osolíme, opepříme a přilejeme olivový olej.

Salzen und mit Pfeffer würzen und Olivenöl zugeben.





Metličkou vymícháme do krémové konzistence. Dresink má široké použití nejen do salátů.

Mit Schneebesen zur Creme schlagen. Dressing findet eine breite Anwendung, nicht nur für Salat.

Dokončení ▪ Fertigstellung



Promícháme zeleninu s dresinkem.

Dressing mit Gemüse vermischen.



Až na závěr (před výdejem) přidáme směs salátů. Salát posypeme slunečnicovými semínky.

Abschließend (vor Servieren) Salatmischung zugeben. Salat mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

OCHUCENÉ OLEJE & MÁSLA
KRÄUTERÖLE & AROMATISIERTE BUTTER



Ochucená másla a oleje nám pomohou dochutit již tepelně zpracované maso, zeleninu, rýži, brambory apod. Můžeme je také podávat s pečivem jako **amuse bouche**

Aromatisierte Butter und Öle helfen das bereits wärmebehandelte Fleisch, Gemüse, Reis, Kartoffeln etc. zu würzen. Als **amus bouche** können sie auch mit Gebäck serviert werden

Bylinkový olej

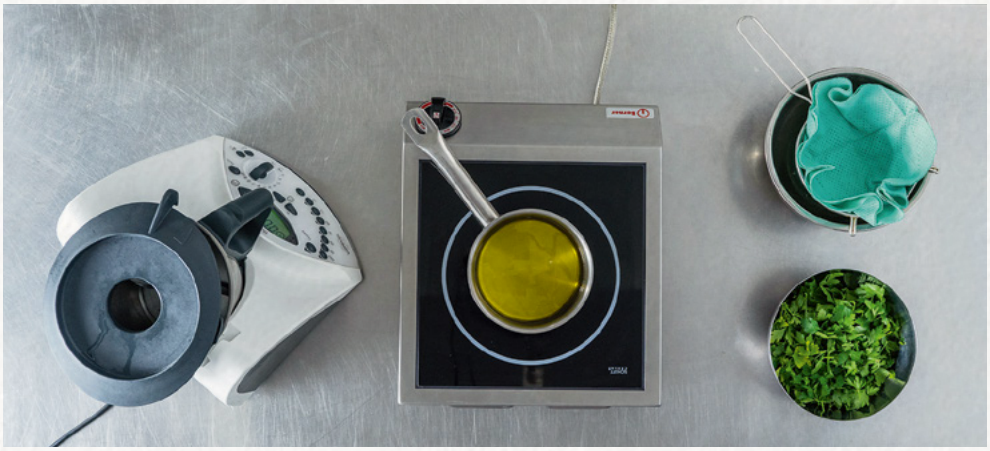
Tento olej můžeme připravit z různých bylinek. Záleží, jaký pokrm jím chceme dochutit. Pokud je bylinka hodně výrazná a chceme docílit zelené barvy oleje, můžeme použít baby špenát (není chuťově výrazný) a ten dochutit konkrétní bylinkou. Postup je stejný.

Kräuteröl

Kräuteröl kann aus verschiedenen Kräutern zubereitet werden, je nachdem, welche Speise damit gewürzt werden soll. Ist das Kraut kräftig, und man will eine Veränderung der Farbe des Öls erreichen, kann man Baby Spinat verwenden (hat keinen kräftigen Geschmack) und diesen dann mit einem konkreten Kraut nachwürzen.
Das Verfahren ist das Selbe.

300 ml olej
100 g plocholistá petržel

300 ml Öl
100 g Flachblättrige Petersilie





Olej zahřejeme na 130 °C. Do mixéru vložíme petržel. Zalijeme ji olejem. Mixujeme.

Öl auf 130 °C erhitzen. Petersilie in einen Mixer geben und mit Öl übergießen. Mixen.



Olej s petrželí přecedíme přes jemné plátno. Olej zchladíme, aby neztratil barvu. Přelijeme do láhve. Uchováváme v chladu, aby neztratil barvu.

Öl mit Petersilie durch feines Tuch passieren. Öl abkühlen, sodass es nicht seine Farbe verliert. Öl in Flasche gießen. Öl kühl lagern, dadurch wird der Farbverlust verhindert.

Bylinkové máslo
(10 porcí)

Kräuterbutter
(10 Portionen)



Bylinkové máslo se skvěle hodí na opečená masa.

Kräuterbutter passt sehr gut zum Braten.

250 g máslo
50 g plocholistá petržel
10 g tymián
30 g pažitka
sůl, pepř

250 g Butter
50 g Flachblättrige Petersilie
10 g Thymian
30 g Schnittlauch
Salz, Pfeffer





Máslo osolíme a opepříme, přidáme a zapracujeme bylinky dle chuti.

Butter salzen und mit Pfeffer würzen, Kräuter nach Geschmack zugeben und vermengen.







Zpracované máslo přemístíme do cukrářského sáčku.

Butter in einen Spritzbeutel geben.

Vytlačíme ho do potravinářské fólie. Řádně máslo vytvarujeme, zabalíme a necháme vychladit.

Butter auf Lebensmittelfolie spritzen, ordentlich Formen, Verpacken und abkühlen lassen.

Rajčatové máslo
(10 porcí)

Máslo s chutí sušených rajčat nám pomůže dochutit například rýži, ryby nebo drůbeží maso.

Tomatenbutter
(10 Portionen)

Butter mit Geschmack getrockneter Tomaten kann beim Würzen von zum Beispiel Reis, Fisch oder Geflügel helfen.

250 g máslo
100 g sušená rajčata
sůl, pepř

250 g Butter
100 g Getrocknete Tomaten
Salz, Pfeffer







Do másla zapracujeme sůl a sušená rajčata. Další postup je stejný jako u másla bylinkového.

In die Butter Salz und getrocknete Tomaten beimengen. Die Zubereitung ist die Selbe, wie bei der Kräuterbutter.

Medové máslo
(10 porcí)

Medové máslo je skvělé na snídaně, ale můžeme ho použít i například k zelenině či dezertům.

250 g máslo
50 g med
1 ks citron
sůl





Do másla nastrouháme kůru z bio citronu. Přidáme sůl a med. Máslo řádně vymícháme. Další postup je stejný jako u másla bylinkového.

Honigbutter
(10 Portionen)

Honigbutter zum Frühstück servieren, ist großartig, aber man kann sie auch zum Beispiel zu Gemüse oder Desserts verwenden.

250 g Butter
50 g Honig
1 Stück Zitrone
Salz



In die Butter Zitronenschale aus Bioanbau reiben. Salz und Honig zugeben. Butter ordentlich rühren. Die Zubereitung ist die Selbe, wie bei der Kräuterbutter.

Pesto ze špenátu a polníčku

Pesto aus Spinat und Feldsalat



Pesto můžeme připravit z petržele, špenátu či dalších bylinek. Součástí pesta je sýr, kvalitní olej a samozřejmě bylinky. Pesto můžeme použít na ochucení těstovin, rýže, zeleniny, ryb…

Ein Pesto kann aus Petersilie, Spinat oder weiteren Kräutern zubereitet werden. In ein Pesto gehören Käse, hochwertiges Öl und natürlich Kräuter. Pesto kann zum Würzen von Teigwaren, Reis, Gemüse, Fisch etc. verwendet werden.

100 g špenát
100 g polníček
80 g pecorino (ovčí sýr)
200 ml olivový olej
10 ml vinný ocet
50 g slunečnicové semínko
50 g česnek
sůl, pepř

100 g Spinat
100 g Feldsalat (Rapunzel)
80 g Pecorino (Schafskäse)
200 ml Olivenöl
10 ml Weinessig
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Knoblauch
Salz, Pfeffer











Do mixéru vložíme všechny suroviny. Rozmixujeme do hladka.

Sämtliche Zutaten in einen Mixer geben. Zu einer feinen Masse mixen.



VEJCE
EIER



Vejce vždy jen od šťastných slepic! Poznáme je dle označení číslem 0 a 1. Vejce s číslicí 0 pochází od slepic z ekologických chovů. Chovy s volným výběhem nosnic mají označení 1. Jiné systémy chovu jsou k nosnicím velmi kruté, což se odráží i na kvalitě vajec.

Zvládnout dobře připravit vejce vypadá jednoduše. Ale bez zvládnutí základních postupů bude výsledek nevalný. Přípravu pošírovaného vejce již ovládáme. Ukážeme si, jak připravit omeletu a vejce Benedikt.

Eier immer nur von glücklichen Hennen! Diese erkennt man durch die Markierung ihrer Eier. Eier werden mit Nummern bezeichnet, und zwar mit der 0 und der 1. Eier, die mit einer 0 gekennzeichnet sind, stammen aus ökologischer Haltung. Eier von Legehennen in Freilandhaltung tragen die Bezeichnung 1. Andere Haltungsformen sind für die Legehennen sehr grausam, das widerspiegelt sich in der Qualität der Eier.

Ein Ei gut zuzubereiten scheint einfach zu sein. Aber ohne die grundlegenden Verfahren zu beherrschen, wird das Ergebnis nicht besonders gut sein. Ein pochiertes Ei zubereiten schaffen wir schon. Jetzt zeigen wir die Zubereitung eines Omelette und Eier Benedikt.

Omeleta (1 ks)

Omelette (1 Stück)



Metod přípravy omelety je několik. Ukážeme si přípravu tzv. francouzské omelety – s vejci v pánvi až do poslední chvíle, kdy omeletu zabalíme, mícháme podobně jako s míchanými vajíčky (jen zvýšíme rychlost míchání). Omeletu můžeme ochutit bylinkami, sýrem, houbami…

Es gibt mehrere Möglichkeiten, wie man ein Omelette zubereiten kann. Wir werden die Zubereitung des sogenannten Französischen Omelette darstellen. Bis in den letzten Augenblick, in dem das Omelette verwickelt wird, werden die Eier gerührt, ähnlich, wie bei der Zubereitung von Rühreiern (nur die Geschwindigkeit des Rührens wird höher sein). Das Omelette kann man mit Kräutern, Käse, Pilzen etc. würzen.



3 ks vajíčka
od slepic z volného výběhu
50 g máslo
sůl, pepř

3 Stück Eier von Legehennen in Freilandhaltung
50 g Butter
Salz, Pfeffer





Na pánvi si rozpustíme máslo.

In einer Pfanne Butter zerlassen.

K vyklepnutým vejcím přidáme sůl, petržel a pepř. Vejce řádně vyšleháme, aby se nám spojil žloutek s bílkem.

Zu ausgeschlagenen Eiern Salz, Petersilie und Pfeffer beimengen. Eier ordentlich schlagen, sodass sich Eigelb mit Eiweiß verbinden.



Do pánve vlijeme rozšlehaná vejce.

Gemisch in Pfanne gießen.



Vajíčka mícháme ze všech stran. Díky tomu bude omeleta krásně kyprá.

Eier von allen Seiten rühren, dadurch wird das Omelette schön locker.





Omeletu zabalíme. Přehodíme ji v pánvi a můžeme servírovat. Před servírováním můžeme omeletu potřít máslem.

Omelette einwickeln. Omelette in der Pfanne wenden. Nachher servieren. Vor dem Servieren kann das Omelette mit Butter bestrichen werden.

Vejce Benedikt
(4 porce)

Eier Benedict
(4 Portionen)



Klasický recept, který je aktuálně nesmírně populární ve všech kavárnách a bistrech. V tomto receptu vyžijeme kulinární techniky, které jsme si osvojili v předešlých postupech.

Ein klassisches Rezept, das gegenwärtig in allen Cafés und Bistros beliebt ist. In diesem Rezept werden die bereits in den vorherigen Rezepten erworbenen kulinarischen Techniken verwendet.



4 ks zastřené vajíčko (viz recept na straně 30)
200 g vepřová šunka
4 ks muffin
2 ks šalotka
300 ml holandská omáčka (viz recept na straně 34)
80 g pažitka
sůl, pepř

4 Stück Verlorenes Ei (s. Rezept auf S. 30)
200 g Schweineschinken
4 Stück Muffin
2 Stück Schalotte
300 ml Sauce Hollandaise (s. Rezept auf S. 34)
80 g Schnittlauch
Salz, Pfeffer



Nakrájíme si šalotku.

Schalotte schneiden.





Na másle orestujeme šalotku a pak do pánve přidáme vypraný špenát.

Schalotte auf Butter rösten.
In Pfanne gewaschenen Spinat zugeben.





Na přepuštěném másle nebo oleji opečeme šunku a muffiny.

Schinken und Muffin braten.





Opečený muffin přemístíme do misky nebo na talíř. Přidáme špenát a na něj umístíme šunku. Na šunku položíme zastřené vajíčko. Vajíčko přelijeme holandskou omáčkou. Vejce Benedikt posypeme pažitkou.

Gebratenen Muffin in Schale oder auf Teller geben. Spinat beimengen, auf den Spinat den Schinken legen. Auf den Schinken verlorenes Ei legen. Ei mit Sauce Hollandaise übergießen. Eier Benedict mit Schnittlauch bestreuen.

Šunku můžeme nahradit například uzeným lososem, či maso zcela vynechat. Funny varianta zahrnuje i kaviár.

Schinken kann durch geräucherten Lachs ersetzt werden. Oder man lässt das Fleisch ganz weg. Die Funny-Variante beinhaltet auch Kaviar.

RYBY
FISCHGERICHTE

Ryby představují chutnou a lehce stravitelnou surovinu, která obsahuje mnoho pro tělo prospěšných látek. Jíme jich ale málo. Můžeme to změnit. Musíme ale mít na paměti, že zákazníci nejsou ochotni z ryb vybírat kosti. Je proto třeba ryby připravovat tak, aby s nimi nemuseli složitě manipulovat. Odstranění kostí je jednou z nejlepších cest, jak dosáhnout zvýšení zájmu o rybí pokrmy. Ukážeme si, jak na to.

Ryby vybíráme v první řadě ve skvělé kvalitě. Ryba musí být čerstvá (čisté oko, tmavě červené žábry, žádný zápach…). Důležitý je i původ ryb. V dnešní době a v našem regionu na obou stranách hranice není obtížné najít kvalitní chovatele sladkovodních ryb jakými jsou pstruh, siven, kapr, štika, jeseter… Přinášíme pár tipů na úpravu pstruha.

Fisch ist eine leckere und bekömmliche Speise, die viele Stoffe beinhaltet, die für den Körper von Nutzen sind. Fisch wird aber wenig gegessen. Das kann aber verändert werden. Dabei muss man aber daran denken, dass die Kunden nicht bereit sind, Gräten aus den Fischen herauszufischen. Deswegen muss Fisch so zubereitet werden, dass die Kunden mit der Speise nicht kompliziert hantieren müssen. Die Beseitigung von Gräten ist einer der besten Wege, wie man ein höheres Interesse an Fischgerichten wecken kann. Wir werden jetzt zeigen, wie es gemacht wird.

In erster Reihe sind Fische ausgezeichneter Qualität zu wählen. Der Fisch muss frisch sein (reines Auge, dunkelrote Kieme, kein Geruch…). Wichtig ist auch die Herkunft des Fisches. Heute und in unserer Region ist es kein Problem, diesseits und jenseits der Grenze hochwertige Züchter von Fischen wie Forelle, Saibling, Karpfen, Hecht, Stör etc. zu finden. Hier ein paar Tipps, wie man eine Forelle zubereiten kann.

Filetování pstruha

Filetieren von Forellen



Filetování ryb je kulinární technika, kterou bychom měli určitě zvládnout. Pokud se naučíme filetovat pstruha, máme vyhráno a ostatní ryby už zvládneme skvěle. Platí zásada, že nesmíme nechat žádné maso na kostech a filety musejí být celistvé, nepotrhané. Bez tréninku to nezvládne nikdo. Pravděpodobně se pár prvních pokusů nevydaří, ale není třeba to vzdávat.

Ze skeletů ryb připravíme senzační vývar. Ten se může stát základem mnoha omáček nebo polévek.

Filetieren von Fisch ist eine kulinarische Technik, die man mit Sicherheit beherrschen sollte. Nachdem man das Filetieren einer Forelle gelernt hat, schafft man auch, die anderen Fische zu filetieren. Es gilt der Grundsatz, dass an den Gräten kein Fleisch übrig bleiben darf. Das Filet muss unbeschädigt sein. Ohne Übung schafft es niemand. Die ersten Versuche werden vermutlich nicht ganz so klappen, aber man darf es nicht aufgeben.

Aus dem Fischskelett kann eine ausgezeichnete Brühe zubereitet werden, die als eine Basis für eine Reihe von Saucen oder Suppen dienen kann.



První řez vedeme za hlavou a prsní ploutví.

Der erste Schnitt wird hinter dem Kopf und Brustflosse geführt.





Pokračujeme dlouhým řezem podél páteře.

Danach wird mit einem langen Schnitt an der Rückengräte fortgefahren.



Filet odřízneme co nejvíce u ocasu.

Das Filet ist so nah wie möglich am Schwanz abzuschneiden.



Další způsob filetování – řez vedeme nad páteří. Pokračujeme odřezáváním masa od kostí. Řezy musí být dlouhé a čisté. Držíme se opět co nejvíce u páteře.

Eine weitere Art des Filetierens: der Schnitt wird an der Rückengräte geführt. Folgend wird das Fleisch von den Gräten getrennt. Jeder Schnitt muss lang und sauber sein. Der Schnitt ist so nah wie möglich an der Rückengräte zu führen.

Odstraníme žebra.
Řez vedeme
po kostech.
Odstraníme prsní
ploutve.

Rippen entfernen.
Schnitt an den
Gräten führen,
Brustflossen
trennen.













Filet začistíme u hřbetu.
Odřízneme hřbetní ploutve.

Filet am Rücken säubern.
Rückenflossen wegschneiden.

Pinzetou odstraníme drobné kůstky. Kosti
vytahujeme směrem k hlavě (pohyb ryby).

Mit Pinzette Knöchelchen entfernen.
Gräten werden in Richtung zum Kopf
entfernt (Bewegung des Fisches).



Miska s vodou vám pomůže z pinzety odstranit drobné kůstky.

Eine Schale mit Wasser hilft von der Pinzette die kleinen Knöchelchen zu beseitigen.



Pokud chceme pstruha zbavit kůže, vedeme řez pod úhlem od kůže k masu tak, aby nám vznikl prostor pro uchopení kůže.

Soll die Forelle enthäutet werden, wird der Schnitt von der Haut zum Fleisch so geführt, dass genügend Platz entstehet, um die Haut greifen zu können.







Další řez vedeme mezi kůží a masem. Pomáháme si táhnutím kůže proti noži. Pozor na prořízntutí kůže!

Der nächste Schnitt erfolgt zwischen der Haut und dem Fleisch. Dabei hilft man sich durch das Ziehen der Haut gegen das Messer. Vorsicht, nicht die Haut durchschneiden!

Pstruh se zeleninou
(4 porce)

Forelle mit Gemüse
(4 Portionen)



Tento pokrm můžeme podávat jako lehký předkrm. Při jeho přípravě využijeme několik kulinárních technik.

Diese Speise kann als leichte Vorspeise dienen. Für die Zubereitung können mehrere kulinarische Techniken verwendet werden.





Zeleninu nakrájíme.

Gemüse schneiden.







Zeleninu uvaříme v osolené vodě s máslem. Vaříme ji od nejtvrdších druhů po ty nejkřehčí. Zelenina musí zůstat tzv. na skus.

Im Salzwasser mit Butter kochen. Das Gemüse muss bissfest bleiben.

2 ks pstruh
100 g hladká mouka
200 g hrášek
8 ks ředkvičky
1 ks mrkev
1 ks květák
8 ks chřest (hlavičky)
1 ks cuketa
1 ks brokolice
200 g máslo
100 ml olej
30 g tymián
sůl, pepř

2 Stück Forelle
100 g Glattes Mehl
200 g Erbsen
8 Stück Radieschen
1 Stück Karotte
1 Stück Blumenkohl
8 Stück Spargel (Köpfe)
1 Stück Zucchini
1 Stück Brokkoli
200 g Butter
100 ml Öl
30 g Thymian
Salz, Pfeffer

Filety ze pstruha osolíme a opepříme.

Forellenfilets salzen und mit Pfeffer würzen.

Filety obalíme v hladké mouce. Mouka vytvoří na rybě hezkou krustu. Pokud chceme pokrm bez lepku, pstruha obalovat nemusíme.

Forellenfilet in Glattmehl panieren. Das Mehl bildet auf dem Fisch eine schöne Kruste. Soll die Speise glutenfrei sein, wird der Fisch nicht paniert.







Pstruha opečeme na směsi oleje a másla. Část filetu s kůží opékáme po delší dobu. Přitlačením ryby do pánve se kůže lépe a rovnoměrněji propeče. Během opékání můžeme rybu polévat tukem z pánve a nebude se na pánvi kroutit.

In einem Gemisch aus Öl und Butter braten. Der Teil des Filets mit Haut wird eine längere Zeit gebraten. Durch das Andrücken kann die Haut besser und gleichmäßiger durchgebraten werden. Während des Bratens kann der Fisch mit dem Fett aus der Pfanne benetzt werden. Der Fisch hat Tendenzen sich in der Pfanne zu verdrehen.

Kůži musíme skutečně dobře vypéct. Maso bez kůže naopak opékáme jen zhruba 30 vteřin. Pstruh musí být krásně šťavnatý.

Die Haut muss sehr gut durchgebraten werden. Fleisch ohne Haut wird nur etwa 30 Sekunden gebraten. Die Forelle muss schön saftig sein.



Zeleninu umístíme na jednu stranu talíře. Opečený filet položíme na zeleninu. Rybu pokapeme rozpuštěným máslem. Na pstruha umístíme hrachové klíčky.

Gemüse auf eine Tellerseite legen. Gebratenes Filet auf Gemüse legen. Fisch mit zerlassener Butter beträpfeln. Auf Forelle Erbsenkeime legen.

Tatarák ze pstruha (4 porce)

Forellentartar (4 Portionen)



Velmi oblíbený předkrm. Můžeme ho podávat například na chipsu z bílého chleba. Doplnit ho můžeme i kaviárem ze pstruha.

Eine sehr beliebte Vorspeise, die zum Beispiel auf einem Chips aus Weißbrot gereicht werden kann. Man kann ihn auch mit Forellenkaviar abrunden.

2 ks filet ze pstruha
bez kůže a kostí
1 ks citron
20 g pažitka
30 g kopr
100 ml olivový olej
sůl, pepř

2 Stück Forellenfilet
ohne Haut und Gräten
1 Stück Zitrone
20 g Schnittlauch
30 g Dill
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer





Filet ze pstruha bez kůže nakrájíme najemno na kostičky.

Forellenfilet ohne Haut zu feinen kleinen Würfeln schneiden.





Maso přemístíme do misky umístěné na ledu. Rybu osolíme a opepříme. Přidáme kopr, pažitku, citronovou kůru z bio citronu a olivový olej. Směs důkladně promícháme.

Fleisch in Schale geben, Schale auf Eis stellen. Fisch salzen und mit Pfeffer würzen. Dill, Schnittlauch, Zitronenschale aus Bioanbau zugeben. Olivenöl zugeben. Gemisch ordentlich verrühren

Gravlax ze pstruha
(4 porce)

Forelle-gravlax (graved Lachs)
(4 Portionen)



Gravlax je skandinávský způsob marinování ryb na sucho ve směsi cukru a soli, přidává se většinou i bylinka a alkohol. Tradičně se připravuje z lososa, proč však nevyužít bohatství našich rybníků a sádek.

Takto připravená ryba zůstává pevná a výborně chutná. Můžeme jí doplnit saláty. Servírovat ji můžeme i jako předkrm.

Gravlax ist eine skandinavische Art und Weise, wie man Fische in einer Zucker-Salz-Mischung trocken marinieren kann. Meistens werden noch Kräuter und Alkohol beigemengt. Gravlax wird zwar traditionell aus Lachs zubereitet, aber warum sollte man nicht den Reichtum unserer Teiche und Fischkästen nutzen?

Ein so zubereiteter Fisch bleibt fest und schmeckt ausgezeichnet. Er kann mit Salat, oder als Vorspeise serviert werden.

2 ks pstruh filet bez kůže
500 g sůl
250 g cukr
1 ks citron
20 g kopr

2 Stück Forellenfilet ohne Haut
500 g Salz
250 g Zucker
1 Stück Zitrone
20 g Dill





Filet bez kosti a kůže ochutíme kůrou z bio citronu a posypeme nasekaným koprem.

Filet ohne Gräten und Haut mit Zitronenschale aus Bioanbau würzen und mit gehacktem Dill bestreuen.





Smícháme cukr a sůl. Do směsi vložíme rybí filet. Filet důkladně zasypeme.

Zucker und Salz vermischen. Das Fischfilet in die Mischung einlegen und gründlich zuschütten.





Zhruba po hodině marinování pstruha vyjmeme a opláchneme. Rybu osušíme.

Nach etwa einer Stunde die Forelle herausnehmen und abspülen. Fisch salzen.





Takto upravené maso můžeme použít jako předkrm.

So zubereitetes Fleisch kann als Vorspeise gereicht werden.

DRŮBEŽ
GEFLÜGEL



Drůbeží maso, obzvláště kuřecí, jednoznačně patří mezi nejoblíbenější druhy masa. Vybírat bychom měli maso z kvalitních chovů v okolí. Měl by nás zajímat způsob chovu a výkrmu zvířat i v jakých podmínkách je drůbež porážena a následně zpracovávaná. Tyto faktory ovlivňují kvalitu masa a tím i kvalitu pokrmů, které z něj budeme připravovat.

Geflügelfleisch, insbesondere Hühnerfleisch, gehört eindeutig zu den beliebtesten Fleischarten. Man sollte Fleisch aus hochwertigen Tierhaltungen in eigener Umgebung wählen und sich für die Art der Haltung und Fütterung der Tiere interessieren, aber auch dafür, unter welchen Bedingungen das Geflügel getötet und folgend verarbeitet wird. Das alles wirkt sich auf die Qualität des Fleisches, und somit auch der Speisen aus, die aus diesem Fleisch zubereitet werden.

Porcování kuřete

Zerlegung eines Huhns



Ekonomicky efektivní je kupovat celá kuřata, která zpracujeme beze zbytku – např. skelet nám může posloužit jako základ vývaru. Rozdělit kuře na jednotlivé části není žádná věda, ale vyžaduje trénink. Pojďme na to.

Ganze Hühner zu kaufen ist aus wirtschaftlicher Sicht sinnvoll, denn man kann sie restlos verarbeiten. So kann das Skelett als Basis für eine Brühe dienen. Ein Huhn in einzelne Teile zu zerlegen ist keine große Wissenschaft, auch hier braucht es nur ein bisschen Übung. Also: los geht's.





Stehna nařízneme z vnitřní strany. Řez nožem vedeme po kosti.

Hähnchenschenkel anschneiden.



Pokračujeme oddělováním stehen. Můžeme si pomoci rukou vykloubením stehenních kostí.

Mit der Abtrennung der Schenkel fortfahren. Man kann sich durch das Abtrennen der Schenkelknochen helfen.







Odřízneme letky křídel.

Schwungfedern der Flügel wegschneiden.

Pokračujeme porcováním prsou. Prsa nakrojíme u prsní kosti. Řez vedeme vždy po kosti. Pokud chceme kuřecí prsa se spodní kostí křídel (supreme), ponecháme křídlo na prsu. Odstraníme jen horní letku.

Mit der Zerlegung der Brust fortfahren. Brust am Brustbein anschneiden. Den Schnitt immer am Knochen führen. Wird Hühnerbrust mit dem unteren Knochen des Flügels (supreme) gewünscht, wird der Flügel an der Brust belassen und nur die obere Schwungfeder abgetrennt.

Vykostění kuřecích stehen ▪ Entbeinen der Hühnerschenkel









Řez vedeme z vnitřní strany a po kostech. Opět si můžeme pomoci rukou při vyjmutí kostí.

Schnitt so weit wie möglich an Knochen führen. Beim Entbeinen könnt ihr gern eure Hände einsetzen.

Drůbeží vývar (1 litr)

Geflügelbrühe (1 Liter)



Univerzální vývar, který se hodí do všech omáček, v nichž hraje prim drůbež. Jeho příprava není složitá. Není třeba kupovat zázračné krabičky nebo prášky, když můžeme mít poctivý vývar za pár hodin.

Eine universelle Brühe, die sehr gut in alle Saucen passt, in denen das Geflügel die Oberhand hat. Die Zubereitung ist nicht schwierig. Wenn man eine ordentliche Brühe innerhalb ein paar Stunden haben kann, dann muss man keine Wundertüten oder Pulver kaufen.

700 g kuřecí kosti a skelet
1,5 l voda
1 ks cibule
250 g mrkev
250 g celer
100 g petržel
2 ks bobkový list
1 g nové koření
2 g celý pepř

700 g Hühnerknochen und Skelett
1,5 l Wasser
1 Stück Zwiebel
250 g Karotte
250 g Sellerie
100 g Petersilie
2 Stück Lorbeerblatt
1 Stück Piment
2 g Pfefferkörner



Kuřecí kosti a ořez opečeme na tuku do zlatova (docílíme tím menšího zakalení vývaru).

Hühnerknochen und Fleischabschnitt golden anbraten (dadurch wird eine geringere Trübung der Brühe erreicht).



Cibuli rozpůlíme a opečeme ji až do černa. Dodá vývaru zlatou barvu.

Zwiebel halbieren und bis schwarz braten. Das verleiht der Brühe eine goldene Farbe.





Do hrnce vložíme kuřecí kosti a skelet.

In Topf Hühnerknochen und Skelett legen.





Přidáme zeleninu a koření.

Gemüse und Gewürze zugeben.

Vývar pomalu táhneme zhruba 4 hodiny. Během vaření sbíráme pěnu.

Etwa vier Stunden ziehen lassen. Während des Kochens den Schaum abschöpfen.







Z vývaru vyjmeme kosti a přecedíme ho přes jemný cedník.

Knochen aus der Brühe herausnehmen und Brühe über feines Sieb passieren.

Kuřecí vývar s nudlemi a zeleninou

(4 porce)

Hühnerbrühe mit Nudeln und Gemüse

(4 Portionen)



Naprostá polévková klasika. Základem je poctivý kuřecí vývar doplněný nudlemi a výbornou zeleninou.

Der Klassiker unter den Suppen. Grundlage ist eine ordentliche Hühnerbrühe, ergänzt um Nudeln und ausgezeichnetes Gemüse.

Příprava nudlí ▪ Zubereitung von Nudeln

160 g hrubá mouka
1 ks vejce
20 ml vody
sůl

160 g Doppelgriffiges Mehl
1 Stück Eier
20 ml Wasser
Salz






Do robotu vložíme hrubou mouku, přidáme vejce, vodu a sůl. Vypracujeme kompaktní těsto.

In Küchenroboter doppelgriffiges Mehl geben, Ei, Wasser und Salz beimengen. Einen kompakten Teig kneten.





Těsto vyválíme. Případně použijeme stroj na těstoviny.

Teig ausrollen. Oder man kann eine Nudelmaschine verwenden.

Z rozváleného těsta nakrájíme asi 5 cm široké pláty. Necháme je zaschnout.

Den ausgerollten Teig zu etwa fünf Zentimeter breiten Streifen schneiden. Trocknen lassen.

→





Pláty nakrájíme na tenké nudličky. Nudličky necháme vyschnout a můžeme je uchovat pro další použití.

Streifen zu dünnen Nudeln schneiden. Trocknen lassen. Getrocknete Nudeln können auch für eine spätere Verwendung aufbewahrt werden.

Nudle uvaříme v osolené vodě.

Nudeln in Salzwasser kochen.





Polévka ▪ Suppe

1,2 l drůbeží vývar (viz recept na straně 77)
40 g mrkev (uvařená)
40 g celer (uvařený)
20 g petržel (uvařená)
80 g kuřecí maso (vařené)
120 g nudle (uvařené)
5 g petržel plocholistá

1,2 l Hühnerbrühe (s. Rezept auf S. 77)
40 g Karotte (gekocht)
40 g Sellerie (gekocht)
20 g Petersilie (gekocht)
80 g Hühnerfleisch (gekocht)
120 g Nudeln (gekocht)
5 g Flachblättrige Petersilie



Do hlubokého talíře umístíme zeleninu. Přidáme kuřecí maso, nudle a nasekanou plocholistou petržel. Zalijeme vývarem.

In einen Suppenteller Gemüse geben. Hühnerfleisch, Nudeln und gehackte flachblättrige Petersilie zugegeben. Mit Brühe übergießen.

Kuřecí prso, gratinované brambory (4 porce)

Hühnerbrust, Kartoffelgratin (4 Portionen)



Jednoduché, ale velmi chutné a efektní jídlo. Při přípravě tohoto pokrmu si zopakujeme některé techniky a naučíme se nové.

Eine einfache, dafür aber eine sehr leckere und effektvolle Mahlzeit. Bei der Zubereitung dieser Speise können manche Techniken wiederholt, und neue dazugelernt werden.

Kuřecí prso ▪ Hühnerbrust

600 g kuřecí prsa
10 g tymián
10 g máslo
sůl, pepř

600 g Hühnerbrust
10 g Thymian
10 g Butter
Salz, Pfeffer



Kuřecí prsa osolíme a opepříme. Okořeníme je čerstvým tymiánem.

Hühnerbrust salzen und mit Pfeffer würzen. Mit frischen Thymian würzen.





Kuřecí prsa vložíme do vakuovacího sáčku.

Hühnerbrust in Vakuumbeutel legen.





Kuřecí prsa zavakuujeme.

Hühnerbrust vakuumieren.



Vložíme do vodní lázně. Táhneme při teplotě 65 °C po dobu 1 hodiny, poté vyjmeme z vodní lázně a ponecháme pro další použití.

Hühnerbrust in ein Wasserbad eintauchen. Bei etwa 65 °C eine Stunde ziehen lassen, danach aus dem Wasserbad herausnehmen und für weitere Verwendung aufbewahren.

Pečená mrkev ▪ Gebackene Karotten

4 ks mrkev
olej
sůl, pepř

4 Stück Karotten
Öl
Salz, Pfeffer





Očištěné mrkve pokapeme olejem, osolíme a opepříme. Vložíme je do trouby a pečeme při teplotě 160 °C po dobu 45 minut.

Gereinigte Karotten mit Öl beträpfeln, salzen und mit Pfeffer würzen. In eine Backröhre geben und 45 Minuten lang bei 160 °C backen.

Omáčka velouté ▪ Sauce velouté



100 g máslo
80 g hladká mouka
400 ml kuřecí vývar
(viz recept na straně 77)
sůl, pepř

100 g Butter
80 g Glattes Mehl
400 ml Hühnerbrühe
(s. Rezept auf S. 77)
Salz, Pfeffer



Rozehřejeme máslo.

Butter zerlassen.

Přidáme hladkou mouku.

Glattmehl beimengen.

→



Krátce orestujeme. Máslovou jíšku zalijeme vývarem.

Kurz rösten. Zur Mehlschwitze Brühe geben.



Omáčku provaříme alespoň 20 minut. Mícháme ji.

Soße mindestens 20 Minuten kochen lassen. Rühren.







Omáčku osolíme a opepříme.

Salzen und mit Pfeffer würzen.

Zjemníme máslem.

Sauce mit Butter verfeinern.

Dokončení ▪ Fertigstellung

600 g gratinované brambory
(viz recept na straně 39)

600 g Kartoffelgratin
(s. Rezept auf S. 39)





Na pánvi opečeme kuřecí prso hezky do zlatova, především stranu s kůží.

In einer Pfanne Hühnerbrust goldgelb braten, insbesondere die Seite mit der Haut.

Opečeme gratinované brambory.

Kartoffelgratin braten.







Opečené a ohřáté komponenty si připravíme a můžeme servírovat. Do talíře nalijeme omáčku (velouté), do omáčky vložíme maso, mrkev a gratinované brambory.

Gebratene und aufgewärmte Teile vorbereiten und servieren. In den Teller Sauce (velouté) gießen, in die Sauce Fleisch, Karotten und Kartoffelgratin legen.

Porcování kachny

Ente Zerlegung



Kachna pečená v celku je naše klasika. Chceme-li ale dokonale připravit pouze kachní prsa, musíme je z kachny vyjmout a upravovat je jinou metodou než pečením. I kachní stehna vyžadují jinou techniku. Z kachního skeletu a ořezu můžeme připravit vývar nebo omáčku.

Eine ganze gebratene Ente ist der Klassiker. Möchte man aber nur Entenbrust zubereiten, muss diese erst aus der Ente herausgenommen und anders zubereitet werden. Auch eine Entenkeule bedarf einer anderen Technik. Aus dem Entenskelett und Fleischabschnitt kann eine Brühe oder eine Sauce zubereitet werden.



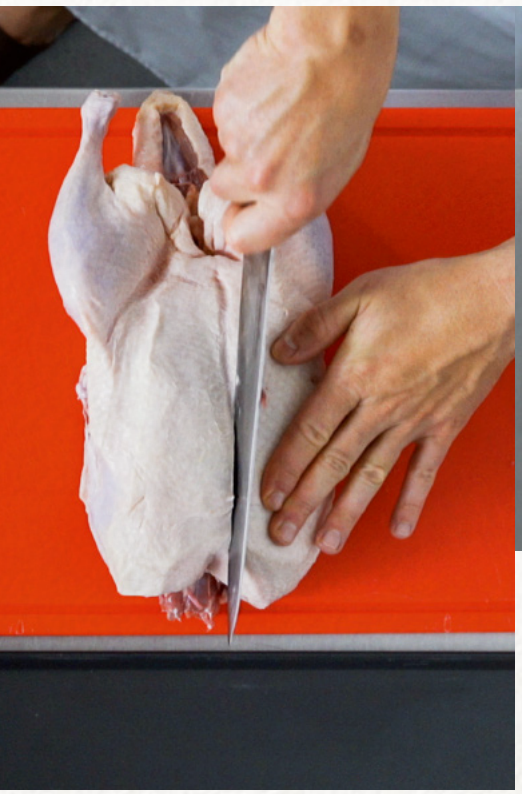
Budeme potřebovat především ostrý nůž. Během porcování si pomáháme rukama. Začneme odříznutím zbytku tuku na krku a očištěním od zbytků peří.

Es wird ein scharfes Messer gebraucht. Während des Portionierens könnt ihr gern eure Hände einsetzen. Zuerst die Fettreste am Hals abschneiden.



Pokračujeme odříznutím křídel.

Folgend die Flügel abschneiden.

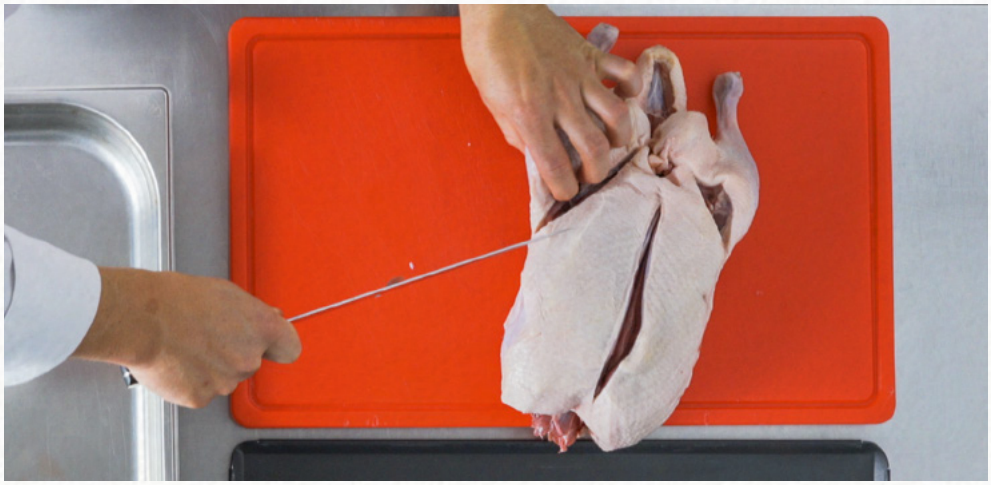






Prsa vyřízneme plynulými tahy nožem po hrudní kosti.

Entenbrust mit zügigen Messerbewegungen entlang des Brustbeins herausschneiden.



Odřízneme kůži mezi stehny a prsy.

Haut zwischen Schenkel und Brust wegschneiden.





U stehen si pomůžeme vykloubením stehenní kosti.

Beim Schenkel kann man sich durch das Verrenken des Schenkelknochens helfen.





Kachní prsa s pečeným mladým zelím

(4 porce)

Entenbrust mit jungem geröstetem Kraut

(4 Portionen)



Připravit dobře kachní prsa vyžaduje cvik a zkušenost. Kachní prsa musí mít krásně vypečenou kůži a zároveň být uvnitř růžová. Jako přílohu použijeme pečené zelí.

Eine Entenbrust richtig zuzubereiten braucht Übung und Erfahrungen. Eine Entenbrust muss eine wunderschön gebackene Haut haben und gleichzeitig im Inneren rosig sein. Als Beilage nehmen wir gebackenes Kraut.

Kachní prsa ▪ Entenbrust

4 ks kachní prso
sůl, kmín

4 Stück
Entenbrust
Salz, Kümmel





Kachní prsa
osolíme
a okmínujeme.

Entenbrust
salzen und
mit Kümmel
würzen.



Prsa vložíme
na vlažnou pánev
kůží směrem k pánvi.
Zvýšíme teplotu.
Prsa mírně přitlačíme
k pánvi, aby se kůže
rovnoměrně propekla.

Entenbrust auf
lauwarme Pfanne mit
der Haut zur Pfanne
legen. Temperatur
erhöhen. Entenbrust
leicht zur Pfanne
andrücken, um die
Haut gleichmäßig
durchzubraten.



Na pánvi opékáme kachní prsa tak,
abychom vypekli tuk a kůže byla křupavá.
Během opékání sléváme přebytečný tuk.

Entenbrust muss in der Pfanne so gebraten
werden, dass das Fett ausgebraten wird und
die Haut knusprig ist. Während des Bratens
überflüssiges Fett entfernen.





Prsa otočíme a opečeme je
i z druhé strany.

Brust umdrehen und auch
von der anderen Seite braten.

Prsa dopečeme v troubě (konvektomatu)
při teplotě 160 °C zhruba 10 minut.
Použít můžeme i vpichový teploměr.
Teplota v jádře by měla být maximálně
63 °C.

Entenbrust in einer Backröhre
(Konvektionsofen) etwa zehn Minuten
unter 160 °C fertigbacken. Man
kann auch ein Nadelthermometer
verwenden. Die Temperatur im Inneren
sollte höchstens 63 °C betragen.

Omáčka ▪ Sauce

1 ks kachní skelet
2 ks cibule
200 g mouka
1 l voda
500 ml drůbeží vývar

1 Stück Entenskelett
2 Stück Zwiebel
200 g Mehl
1 l Wasser
500 ml Hühnerbrühe



Kachní skelet a odřezky zapečeme v konvektomatu.

Entenskelett und Überreste von der Portionierung im Konvektionsofen braten.





Z cibule vytvoříme cibulovo-kmínový základ.

Aus Zwiebel eine Zwiebel-Kümmel-Basis herstellen.





Do hrnce vložíme skelet a zalijeme ho studenou vodou, přidáme i zbytky z opékání skeletu.

In einen Topf das Skelett legen und mit kaltem Wasser zugießen, Reste aus dem Braten des Skeletts zugeben.





Vývar svaříme až na tuk.

Brühe bis zum Fett abkochen.

Vývar táhneme zhruba 3 hodiny, poté scedíme přes jemné sítko.

Brühe etwa 3 Stunden ziehen lassen, dann über ein feines Sieb passieren.



Výpek zaprášíme hladkou moukou. Orestujeme.

Mit glattem Mehl bestäuben, rösten.





Zalijeme drůbežím vývarem.

Bratensud mit Geflügelbrühe übergießen.





Dobře promícháme. Omáčku vaříme alespoň 30 minut. Omáčku ochutnáme. Případně ji dochutíme solí.

Ordentlich verrühren. Soße mindestens 30 Minuten kochen lassen. Soße verkosten, bei Bedarf mit Salz würzen.

Zelí ▪ Kraut

1 ks mladé zelí
300 ml drůbeží vývar
100 g máslo
50 ml olej
kmín, sůl, pepř

1 Stück Junges Kraut
300 ml Hühnerbrühe
100 g Butter
50 ml Öl
Kümmel, Salz, Pfeffer





Na pánvi opečeme zelí z obou stran. Přidáme máslo, kmín a osolíme. Přilijeme vývar. Vývarem zelí poléváme.

Kraut von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten. Butter und Kümmel beimengen, salzen. Brühe dazugießen. Kraut mit der Brühe begießen.



Zelí přemístíme do gastronádoby vyložené pečicím papírem. Zelí polijeme vývarem, který nám zbyl v pánvi. Necháme dopéct v troubě při teplotě 160 °C po dobu 15 minut.

Kraut in mit Backpapier ausgelegten Gastronomie-Behälter geben. Kraut mit Brühe begießen, die in der Pfanne übrig geblieben ist. In einer Backröhre 15 Minuten unter 160 °C fertigbacken.

Dokončení ▪ Fertigstellung





Půlku zelí překrojíme. Umístíme ji do talíře. Kachní prso nakrájíme na plátky.

Krauthälfte durchschneiden und auf Teller geben. Entenbrust in Scheiben schneiden.





Prso vložíme do talíře vedle zelí. Přidáme omáčku. Zelí posypeme klíčky.

Entenbrust auf den Teller neben dem Kraut legen. Sauce zugeben. Kraut mit Sprossen bestreuen.

Konfitování kachních stehen
(2 porce)

Entenkonfit
(2 Portionen)



Kachní stehno bude nejšťavnatější, pokud zvolíme úpravu konfitováním. Je to jednoduchý způsob, který je také nejefektivnější. Jdeme na to.

Eine Entenkeule wird dann am saftigsten, wenn man sie als Confit zubereitet. Es ist eine einfache Art, die auch am effektivsten ist. Los geht's!





2 ks kachní stehna
50 g česnek
1 ks cibule
10 g tymián
10 g rozmarýn
olej

2 Stück Entenkeule
50 g Knoblauch
1 Stück Zwiebel
10 g Thymian
10 g Rosmarin
Öl

Kachní stehna osolíme a okmínujeme.

Entenkeulen salzen und mit Kümmel würzen.



Prsa vložíme do gastronádoby s bylinkami, cibulí a česnekem.

Entenbrust in einen Gastronomie-Behälter zusammen mit Kräuter, Zwiebel und Knoblauch geben.



Zalijeme olejem nebo kachním tukem.

Mit Öl oder Entenfett übergießen.





Kachní maso musí být ponořené v tuku. Kachní stehna vložíme do konvektomatu. Pomalu pečeme přikryté alobalem nebo pokličkou při teplotě 120 °C zhruba 4 hodiny.

Das Entenfleisch muss im Fett eingetaucht sein. Entenkeulen in Konvektionsofen geben. Bei 120 °C langsam etwa vier Stunden lang braten lassen.



Maso vyjmeme z tuku. Pokud jde z masa snadno oddělit stehenní kost, jsou stehna dobře upečená. Maso osušíme.

Fleisch aus dem Fett nehmen. Kann aus dem Fleisch der Schenkelknochen gut abgetrennt werden, ist die Keule durchgebraten. Fleisch trocknen.





Z kachních stehen odstraníme chrupavky a vyjmeme z nich spodní stehenní kosti. Stehna před servírováním zprudka dopečeme na barvu v konvektomatu.

Aus Entenkeule Knorpel und den unteren Schenkelknochen entfernen. Vor dem Servieren die Keulen scharf im Konvektionsofen braten, um die richtige Farbe zu erreichen.

KRÁLÍK
KANINCHEN



Králičí maso je skvěle stravitelné. Zároveň je to lokální surovina, ze které můžeme připravit desítky zajímavých jídel. Králíka nemusíme upravovat jen v celku. Pokud se ho naučíme rozporcovat, otevřou se nám nové možnosti.

Kaninchenfleisch ist sehr bekömmlich. Gleichzeitig ist es ein lokaler Rohstoff, aus dem man viele interessante Gerichte zubereiten kann. Ein Kaninchen muss nicht nur als Ganzes zubereitet werden. Lernt man, wie man es zerlegen kann, öffnen sich neue Möglichkeiten.

Porcování králíka

Kaninchen Zerlegung



Podobně jako u kachny, pokud chceme docílit nejlepší chuti a konzistenci králičího masa, měli bychom se zamyslet nad technologickou úpravou jednotlivých partií. Stehna a hřbet vyžadují jinou technologickou úpravu. Péct králíka v celku je rozhodně fajn, ale když ho dokážeme rozdělit na jednotlivé části, dosáhneme lepšího výsledku.

Möchte man den bestmöglichen Geschmack und Konsistenz des Kaninchenfleisches erreichen, sollte man ähnlich wie bei der Ente über die Wahl des Verfahrens für die Zubereitung seiner einzelnen Teile nachdenken. Kaninchenschenkel sowie der Rücken bedürfen einer anderen Art der Zubereitung. Ein Kaninchen zu braten, ist sicher super, aber wenn man es schafft, es in einzelne Teile zu zerlegen, wird das Ergebnis besser sein.



Odřízneme stehna.

Kaninchenschenkel abschneiden.







Pomůžeme si vykloubením stehenních kostí. Vyřízneme ledvinky.

Man kann sich durch das Abtrennen der Schenkelknochen helfen. Nieren herausschneiden.



Pro snazší manipulaci
odstraníme přední běhy.

Für eine einfachere
Handhabe die
Vorderläufe entfernen.

Pokračujeme odřezáváním hřbetu.
Nožem se držíme hřbetních kostí.

Mit dem Abschneiden der Seiten
fortfahren. Mit dem Messer an den
Rückenknochen halten.









Králičí roláda
(4 porce)

Kaninchenroulade
(4 Portionen)



Jednoduchá a efektní roláda z králičího masa. Můžeme ji podávat jako samostatný pokrm nebo jako součást pokrmu z králíka, kde bude roláda jedním z komponentů. Vhodné je ji servírovat také jako předkrm.

Eine einfache und effektvolle Roulade aus Kaninchenfleisch. Kann als eine selbständige Mahlzeit, oder als ein Teil einer Kaninchenspeise gereicht werden, in der die Roulade eines der Bestandteile sein wird. Sie kann auch gut als Vorspeise serviert werden.

Králičí roláda ▪ Kaninchenroulade

1 ks králičí hřbet s boky
500 g králičí maso
100 g špenát
100 ml smetana 33%
100 g anglická slanina
1 ks mrkev
1 ks řapíkatý celer
sůl, pepř

1 Stück Kaninchenrücken
500 g Kaninchenfleisch
100 g Spinat
100 ml Rahm 33%
100 g Schinkenspeck
1 Stück Karotte
1 Stück Stangensellerie
Salz, Pfeffer



Do mixéru vložíme vypraný mladý špenát, přidáme odřezky králičího masa a smetanu.

In einen Mixer sauberen jungen Spinat, Kaninchenfleischabschnitte und Rahm geben.



Osolíme a opepříme.

Salzen und mit Pfeffer würzen.



Směs mixujeme v hladkou fáš.

Alles zu einer glatten, fein pürierten Masse mixen.





Králičí boky s hřbetem mírně naklepeme paličkou. Anglickou slaninu rozprostřeme na potravinářskou fólii a králičí maso na ni přemístíme.

Kaninchenflanke mit Kaninchenrücken mit einem Fleischklopfer leicht klopfen. Schinkenspeck auf Lebensmittelfolie ausbreiten, dann Kaninchenfleisch auftragen.



Králičí maso osolíme a opepříme.

Fleisch salzen und mit Pfeffer würzen.



Na maso rovnoměrně rozetřeme fáš.

Die fein pürierte Masse gleichmäßig auf das Fleisch auftragen.



Na fáš naskládáme blanšírovanou mrkev a řapíkatý celer.

Darauf blanchierte Karotten und Stangensellerie legen.



Opět rovnoměrně rozetřeme fáš.

Wieder die fein pürierte Masse gleichmäßig auftragen.





Za pomoci potravinářské fólie maso řádně zabalíme. Roládu můžeme i zavakuovat.

Mit Hilfe der Lebensmittelfolie Fleisch ordentlich einwickeln. Es kann auch vakuumiert werden.





Vaříme ve vodní lázni při 65 °C po dobu 3 hodin.

Roulade in einem Wasserbad drei Stunden lang unter 65 °C kochen lassen.



Vychladlou roládu vybalíme z fólie. Roláda má krásnou strukturu. Před servírováním ji můžeme zprudka opéct po všech stranách.

Roulade aus Folie auspacken. Roulade hat eine schöne Struktur. Vor dem Servieren kann die Roulade scharf auf einer Pfanne von allen Seiten angebraten werden.

HOVĚZÍ MASO
RINDFLEISCH



Příprava hovězího masa vyžaduje znalost jednotlivých jeho partií. Některé části se hodí na dušení, jiné na pečení a jiné na steakové úpravy. Každopádně pátrejme po původu hovězího masa a ptejme se, jak je vyzrálé. To nám pomůže docílite nejlepšího výsledku.

Die Zubereitung von Rindfleisch bedarf der Kenntnis seiner einzelner Teile. Manche Teile eignen sich zum Schmoren, andere zum Braten, und aus anderen kann man wieder lecke Steaks zubereiten.. Man sollte aber in jedem Fall nach der Herkunft des Rindfleisches schauen und fragen, wie ausgereift es ist. Das hilft dabei, das beste Ergebnis zu erreichen.

Demi glace



Zredukovaný hovězí/telecí vývar, který zesílí chuť každé omáčky. Můžeme ho použít jako základ k omáčkám ke steakům, nebo jím zvýraznit chuť hovězího masa v omáčkách, které z něj připravujeme.

Reduzierte Rinder-/Kalbsbrühe, die den Geschmack jeder Sauce hervorhebt. Kann als Basis für Saucen zu Steaks, oder zum Hervorheben des Geschmacks von Rindfleisch in Saucen verwendet werden, die aus der Brühe zubereitet werden.

3 kg telecí kosti (kloubové), hovězí kosti
500 g mrkev
500 g celer
200 g petržel
2 ks cibule
200 g rajčatový koncentrát
1 g bobkový list
2 g celý pepř
1 g nové koření

3 kg Kalbsknochen (Gelenke), Rinderknochen
500 g Karotte
500 g Sellerie
200 g Petersilie
2 Stück Zwiebel
200 g Tomatenkonzentrat
1 g Lorbeerblatt
2 g Pfefferkörner
1 g Piment



Zeleninu nakrájíme na větší kousky.

Gemüse in größere Stücke schneiden.



Cibuli překrojíme.

Zwiebel durchschneiden.





Ke kostem a zelenině přidáme koření a rajčatový protlak. Dobře promícháme.

Zu den Knochen Gewürze und Tomatenmark zugeben. Ordentlich verrühren.

Kosti a zeleninu zapečeme v konvektomatu do zlatova.

Knochen und Gemüse im Konvektionsofen golden überbacken.



Opečené kosti a zeleninu přemístíme do studené vody. Použijeme i všechny zbytky z gastronádoby.

Gebackene Knochen und Gemüse ins kalte Wasser legen. Es werden auch sämtliche Reste aus dem Gastronomie-Behälter verwendet.



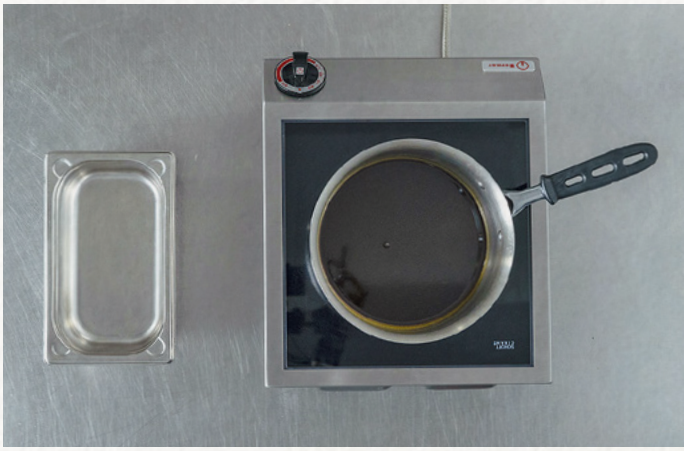
Táhneme alespoň 8 hodin.

Mindestens acht Stunden ziehen lassen.



Vyjmeme kosti.

Knochen herausnehmen.





Vývar procedíme přes jemné sítko.

Brühe über ein feines Sieb gießen.

Svaříme vývar do konzistence omáčky. Demi glace (zbavený přebytečného tuku) přelijeme do nádoby a necháme vychladnout pro další použití.

Bis zur Konsistenz einer Sauce kochen. Demi glace in ein Gefäß gießen, vor der nächsten Verwendung abkühlen lassen.

Hovězí svíčková Rinderlende



Hovězí svíčková je prémiová surovina, která se vyznačuje velkou křehkostí. Skládá se z několika částí. Ty po rozporcování využijeme na různé pokrmy. Svíčková se ve francouzské kuchyni nazývá **fillet**, v angličtině se setkáváme s označením **tenderloin**. Jde o nejdražší část hovězího masa.

Rinderlende ist ein Prämienrohstoff, der sich durch eine große Zartheit auszeichnet. Rinderlende hat mehrere Teile. Diese werden zerlegt und für unterschiedliche Speisen verwendet. In der französischen Küche wird die Lende **fillet** genannt, im englischen findet man die Bezeichnung **tenderloin**. Es ist der teuerste Teil vom Rindfleisch.



Odřízneme tzv. palec.

Die sog. „doppelte Lende“ wegschneiden.





Svíčkovou očistíme – odblaníme.

Lende enthäuten.



Odřízneme tzv. řetízek.

Die sog. „Kette“ abschneiden.





Svíčkovou řádně dočistíme.

Lende ordentlich fertig säubern.

Odřízneme zadní zužující se část svíčkové.

Den hinteren Teil der Lende wegschneiden.







Zadní část středu svíčkové můžeme nakrájet na stejně velké steaky. Jsou spíše menší. Někdy se označují jako **fillet mignon**.

Der hintere Teil der Lende kann zu gleich großen Steaks geschnitten werden. Diese sind meistens kleiner, und werden manchmal auch **fillet mignon** bezeichnet.





Poslední část ze středu svíčkové upravíme v celku. Další využití si ukážeme v jiném receptu.

Der letzte Teil von der Mitte der Lende wird unzerschnitten zubereitet. Die weitere Zubereitung wird in einem anderen Rezept gezeigt.







Palec ze svíčkové můžeme využít na přípravu minutkových ragů.

Die „doppelte Lende“ kann für die Zubereitung von Minutenragout dienen.

Z úplných konců svíčkové vytvoříme tatarský biftek. Maso nakrájíme najemno.

Die Enden der Lende dienen zur Zubereitung von Rindtartar. Fleisch fein schneiden.

Steak



Steak ze svíčkové osolíme a opepříme.



Lendensteak salzen und mit Pfeffer würzen.



Steaky zprudka opečeme. Opékáme na každé straně zhruba 3–4 minuty.

Lendensteak scharf anbraten. Auf jeder Seite etwa drei bis vier Minuten braten.





Během opékání přidáme do pánve máslo a steak v něm „koupeme“ (lžící během opékání poléváme). Přidat můžeme i bylinky, česnek… Maso pak necháme alespoň 4 minuty odpočinout, například v holdomatu.

Während des Bratens in die Pfanne Butter zugeben. Das Steak soll in der Butter „baden“, d.h. während des Bratens das Steak mit Butter begießen. Beimengen kann man auch Kräuter, Knoblauch etc. Folgend das Fleisch mindestens vier Minuten ausruhen lassen, zum Beispiel im Holdomat.

Stupně propečení ▪ Stufen des Durchbratens







Chuť a konzistence hovězích steaků nejlépe vyniknou při propečení **medium rare/ medium**. Preference zákazníků jsou však různé. Steaky však častěji připravujeme v těchto stupních propečení:

Rare 45 °C
Medium rare 50 °C
Medium 55–58 °C

Můžeme se setkat ale i se zákazníkem, který bude vyžadovat steak úplně propečený, tedy **well done** (cca 70 °C).

Der Geschmack sowie die Konsistenz von Rindersteaks kommt am besten in der Garstufe **medium rare/medium** hervor. Die Vorlieben der Kunden sind aber unterschiedlich. Steaks werden aber öfters in folgenden Garstufen zubereitet.

Rare 45 °C
Medium rare 50 °C
Medium 55–58 °C

Es gibt aber auch Kunden, die ein durchgebratenes Steak, also **Well done** (etwa 70 °C) verlangen werden.

Hovězí svíčková, lišková omáčka, bramborové chipsy

(2 porce)

Rinderlende, Pfifferlingen-Sauce, Kartoffelchips

(2 Portionen)



Střední část svíčkové upravíme v celku. Jako koření použijeme jen sůl, pepř a tymián. Maso ze svíčkové je libové a křehké, ale má méně intenzivní chuť.

Der mittlere Teil der Lende wird unzerschnitten zubereitet. Als Gewürz werden nur Salz, Pfeffer und Thymian verwendet. Fleisch der Lende ist mager und zart, sein Geschmack ist aber nicht so intensiv.

Hovězí svíčková ▪ Rinderlende

400 g hovězí svíčková
50 ml olej
100 g máslo
10 g tymián
sůl, pepř

400 g Rinderlende
50 ml Öl
100 g Butter
10 g Thymian
Salz, Pfeffer



Hovězí svíčkovou osolíme a opepříme.

Rinderlende salzen und mit Pfeffer würzen.

Přidáme tymián a svážeme.

Thymian zugeben und zusammenbinden.





Maso zprudka opečeme na oleji ze všech stran. Na konci opékání přidáme máslo. Vložíme do konvektomatu. Do masa vložíme teplotní sondu. Pečeme na vnitřní teplotu 58 °C.

Fleisch auf Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Am Ende des Bratens Butter zugeben. Fleisch in Konvektionsofen geben. Ins Fleisch eine Wärmesonde einführen. Fleisch auf eine Kerntemperatur des Fleisches von 58 °C braten.





Bramborové chipsy ▪ Kartoffelchips





300 g brambory
(varný typ B, BC)

300 g Kartoffeln
(Kochtyp B, BC)

Na mandolíně nakrájíme brambory. Osušíme je.

Kartoffeln auf einer Reibe schneiden, danach trocknen.





Smažíme v oleji. Teplota oleje by měla být 160 °C. Hotové chipsy vyjmeme z oleje a osušíme.

Im Öl braten. Die Öltemperatur sollte bei 160 °C liegen. Fertige Chips aus dem Öl herausnehmen und abtrocknen.

Lišková omáčka ▪ Pfifferlingen-Sauce



Jednoduchá omáčka hodící se k mnoha steakům. Můžeme ji upravovat z hub čerstvých i mražených či sušených. Čerstvé houby jsou samozřejmě nejlepší, jejich sezona je však poměrně krátká.

Eine einfache Sauce, die zu vielen Arten von Steaks passt. Sie kann aus frischen, sowie tiefgefrorenen und getrockneten Pilzen zubereitet werden. Frische Pilze sind natürlich am besten, doch die Pilzsaison ist relativ kurz.

100 g lišky
80 g šalotka
30 g česnek
50 g máslo
10 ml olej
200 ml smetana
1 g drcený kmín
sůl, pepř

100 g Pfifferlinge
80 g Schalotte
30 g Knoblauch
50 g Butter
10 ml Öl
200 ml Rahm
1 g Kümmel gemahlen
Salz, Pfeffer





Na másle orestujeme kmín. Přidáme šalotku a na plátky nasekaný česnek, orestujeme.

Auf Butter Kümmel rösten. Schalotte und in Scheiben geschnittenen Knoblauch beimengen, rösten.





Přidáme očištěné lišky. Opepříme a osolíme je. Restujeme. Lišky zalijeme smetanou. Omáčku vaříme zhruba 10 minut.

Pfifferlinge beimengen. Salzen und mit Pfeffer würzen. Rösten. Pfifferlinge mit Rahm übergießen. Sauce etwa zehn Minuten kochen.

→

Dokončení ▪ Fertigstellung





Z masa odstraníme provázek a nakrájíme ho na plátky.

Vom Fleisch den Faden entfernen.



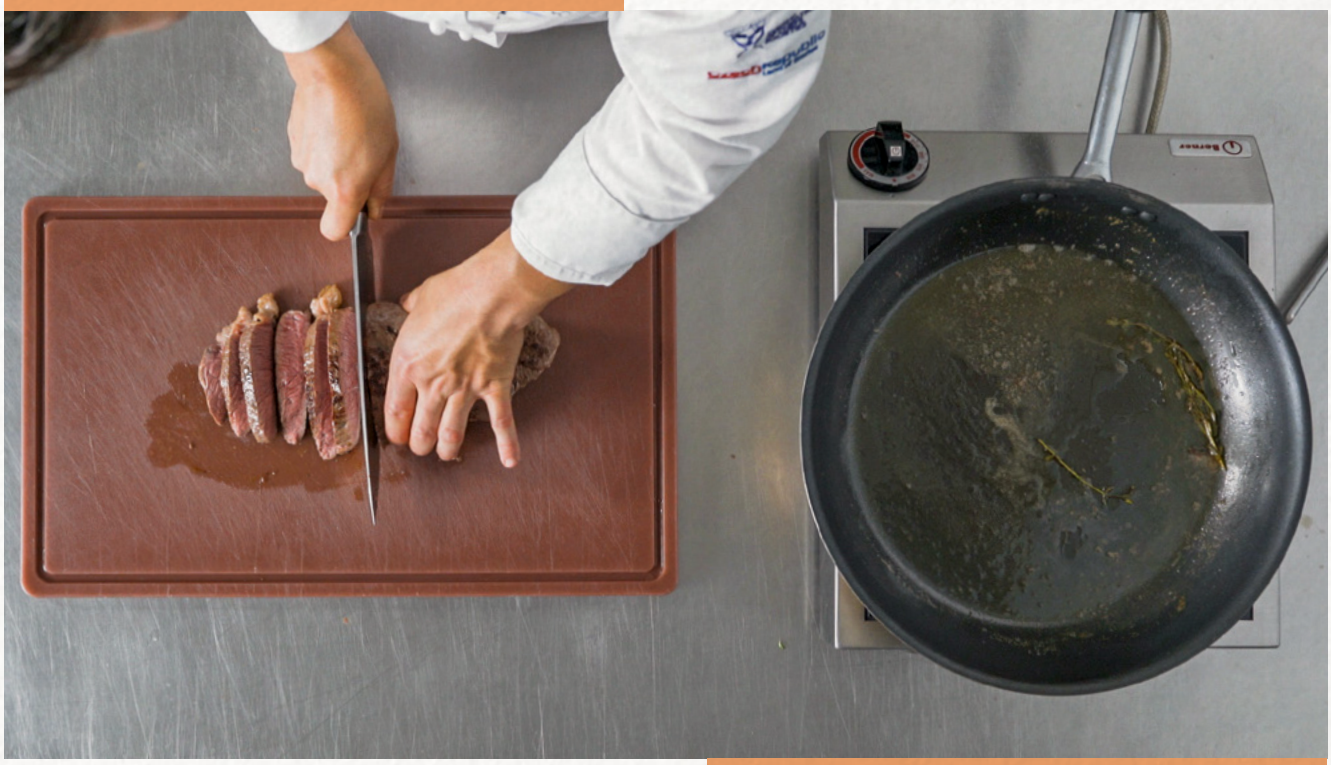


Servírujeme tak, aby vyniklo propečení masa.

Das Fleisch sollte so serviert werden, dass das durchgebratene Fleisch richtig zur Geltung kommt.

Entrecote – vysoká roštěná (2 porce)

Entrecote – Zwischenrippenstück, Hohe Rippe (2 Portionen)



Entrecote neboli také **Rib Eye Steak** je vynikající steakové maso – křehká a šťavnatá část hovězí roštěné. Ukážeme si další způsob přípravy steaku, při níž využijeme metodu **sous vide** (příprava zavakuovaných potravin ve vodní lázni).

Entrecote, oder auch **Rib Eye Steak** ist ein ausgezeichnetes Steakfleisch – es ist der zarte und saftige Teil der Rinderlende. Wir zeigen jetzt eine weitere Möglichkeit, wie ein Steak zubereitet werden kann. Dabei wird die Methode **Sous Vide** verwendet (Zubereitung Vakuumverpackter Lebensmittel in einem Wasserbad).

Entrecote

600 g vyzrálá vysoká roštěná
100 g máslo
20 g timián
sůl, pepř

600 g Reife hohe Lende
100 g Butter
20 g Thymian
Salz, Pfeffer







Maso očistíme a nakrájíme na stejně silné steaky, osolíme a opepříme.

Fleisch säubern und zu gleich starken Steaks schneiden. Salzen und mit Pfeffer würzen.





Na každý plátek masa umístíme dva plátky másla a tymián.

Auf jede Scheibe Fleisch zwei Scheiben Butter und Thymian legen.

Maso vložíme do vakuovacích sáčků a zavakuujeme. Díky vakuování se maso rychleji ochutí. Úbytek váhy bude při tepelné úpravě minimální. Maso zůstane rovnoměrně růžové.

Fleisch in Vakuumbeutel legen und vakuumieren. Dadurch kann das Fleisch schneller abgeschmeckt werden. Der Gewichtsverlust ist während der Wärmebehandlung minimal. Das Fleisch behält auch eine gleichmäßige rosige Farbe.





Vložíme do vodní lázně o teplotě 50 °C, ponecháme po dobu 3 hodin.

Für drei Stunden in ein 50 °C warmes Wasserbad legen.





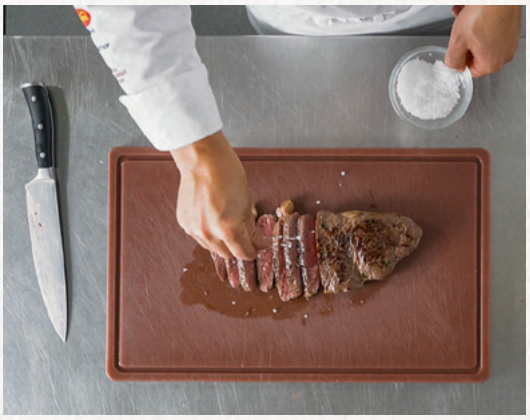
Maso vyjmeme ze sáčku a zprudka opečeme na oleji. Opékáme jen zhruba 2 minuty po obou stranách.

Fleisch aus Beutel herausnehmen und scharf auf Öl anbraten. Nur zwei Minuten von beiden Seiten braten.



Během poslední fáze opékání přidáme máslo. Máslem maso přeléváme. Maso vyjmeme z pánve a necháme ho odpočinout.

Während der letzten Phase des Bratens Butter zugeben. Das Fleisch mit Butter übergießen. Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und ruhen lassen.



Maso můžeme krájet na plátky (filírovat), dosolíme plátkovou solí a ochutíme pepřem.

Nachfolgend kann das Fleisch in Scheiben geschnitten werden (filieren). Fleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Roštěná na houbách, rýže (4 porce)

Pilzrostbraten, Reis (4 Portionen)



Kombinace skvělé omáčky a měkkého masa s rýží je naprostá klasika. Základem tohoto pokrmu je zvládnutí přípravy masa a omáčky. Zbytek už zvládneme levou zadní.

Die Kombination einer tollen Sauce mit weichem Fleisch und Reis ist einfach ein Klassiker. Wichtig ist die Zubereitung des Fleisches und der Sauce zu meistern. Der Rest geht dann mit Links.

Roštěná na houbách ▪ Pilzrostbraten

800 g hovězí roštěná
100 g cibule
50 g slanina
150 g houby
50 ml olej
2 ks bobkový list
1 g kmín
sůl, pepř

800 g Rind Rostbraten
100 g Zwiebel
50 g Schinkenspeck
150 g Pilze
50 ml Öl
2 Stück Lorbeerblatt
1 g Kümmel
Salz, Pfeffer



Maso očistíme.



Fleisch säubern.



Nakrájíme na plátky a mírně naklepeme.



Fleisch in Scheiben schneiden und leicht klopfen.



Osolíme a opepříme.

Salzen und mit Pfeffer würzen.





Roštěnou zprudka opečeme.

Scharf anbraten.



Opečené maso dáme stranou.

Gebratenes Fleisch zur Seite legen.

Ve výpeku z masa připravíme cibulový základ, osolíme a přidáme kmín.

Im Bratensud Zwiebelbasis zubereiten, salzen und Kümmel beimengen.









Zhruba v polovině restování cibule přidáme slaninu. Dále restujeme.

Etwa in der Hälfte des Röstens Schinkenspeck zugeben. Weiter rösten.



Přidáme bobkový list a houby. Restujeme dalších zhruba 5 minut.

Lorbeerblatt und Pilze beimengen. Weitere etwa fünf Minuten rösten.



Základ zalijeme hovězím vývarem.

Basis mit Rinderbrühe eingießen.





Základ zavaříme.

Basis kochen.





Přelijeme základ na maso.

Basis auf Fleisch gießen.



Dusíme překryté alobalem nebo poklicí v konvektomatu (150 °C/2 hodiny).

Mit Alufolie oder mit einem Deckel zugedeckt im Konvektionsofen schmoren (150 °C/zwei Stunden).

Rýže ▪ Reis

300 g rýže
300 g voda
20 g máslo
1 ml olej
sůl

300 g Reis
300 g Wasser
20 g Butter
1 ml Öl
Salz



Rýži dobře vypereme a zalijeme ji vodou v poměru 1:1 (přesné množství vody záleží na druhu rýže).

Reis gut auswaschen und 1:1 (die genaue Menge Wasser hängt von der Reisart ab) mit einem Teil Wasser eingießen.





K rýži přidáme máslo a trochu oleje. Rýži dusíme v konvektomatu (99 °C na páru 45 minut).

Butter und ein bisschen Öl zugeben. Reis im Konvektionsofen (99 °C Dampf, 45 Minuten) schmoren.



Hotovou rýži promícháme.

Fertigen Reis mischen.

Dokončení ▪ Fertigstellung



Maso vyjmeme z omáčky. Omáčku svaříme.

Fleisch aus der Sauce nehmen und Sauce kochen.



Na másle opečeme hříbky, osolíme je a okořeníme kmínem a pepřem.

Auf Butter Steinpilze braten, salzen und mit Kümmel und Pfeffer würzen.









Roštěnou umístíme do talíře. Maso přelijeme omáčkou. Přidáme rýži. Na maso naskládáme opečené hříbky. Houby posypeme pažitkou.

Rostbraten auf Teller legen. Fleisch mit Sauce übergießen. Reis zugeben. Auf Fleisch gebratene Steinpilze legen. Pilze mit Schnittlauch bestreuen.

Svíčková na smetaně, karlovarský knedlík

(4 porce)

Böhmische „Svíčková“ mit Karslbader Knödeln

(4 Portionen)



Klasická omáčka oblíbená na obou stranách hranice. Při její přípravě je důležité dodržet správný postup a proces neuspěchat. Maso používáme vždy hovězí zadní, vhodná je kýta (falešná svíčková, váleček…). Hovězí svíčková je na omáčku příliš drahé a nevýrazné maso.

Jako příloha dobře poslouží karlovarský knedlík, velice jednoduchá příloha, jež se výborně hodí ke klasickým českým i bavorským omáčkám.

Die Böhmische „Svíčková“ ist eine klassische, diesseits und jenseits der Grenze beliebte Sauce. Bei der Zubereitung muss der richtige Vorgang eingehalten werden, das ganze Verfahren braucht Zeit. Man darf nichts überstürzen. Es wird immer die Hüfte verwendet, geeignet ist auch die Keule (falsche Lende, Rolle,…). Für eine Sauce ist Rinderlende ein zu teureres Fleisch mit einem faden Geschmack.

Als Beilage passen sehr gut Karlsbader Knödel, eine sehr einfache Beilage, die sehr gut zu klassischen bayerischen sowie tschechischen Saucen passt.

Svíčková na smetaně ▪ Böhmische „Svíčková“

1 kg hovězí maso – kýta (váleček)
100 g slanina
100 g mrkev
100 g petržel
100 g celer
100 g cibule
30 g hořčice
1 ks citron
1 g bobkový list
2 g tymián
1 g celý pepř
1 g nové koření
20 g cukr
sůl, pepř

1 kg Rindfleisch – Rinderkeule (runder Mocken)
100 g Schinkenspeck
100 g Karotte
100 g Petersilie
100 g Sellerie
100 g Zwiebel
30 g Senf
1 Stück Zitrone
1 g Lorbeerblatt
2 g Thymian
1 g Pfefferkörner
1 g Piment
20 g Zucker
Salz, Pfeffer









Hovězí maso prošpikujeme.

Rindfleisch durchspicken.

Maso osolíme a opepříme.

Fleisch salzen und mit Pfeffer würzen.







Maso svážeme.

Fleisch zusammenbinden.





Ze všech stran zprudka opečeme, pak bude maso při dušení šťavnatější.

Von allen Seiten scharf anbraten, danach wird das Fleisch saftiger sein.









Zeleninu nakrájíme
na stejně velké kostky.

Gemüse zu gleich großen
Würfeln schneiden.



Orestujeme zeleninu v tomtéž kastrolu,
v němž jsme opékali maso. Připravíme si
zeleninový základ.

Gemüse in der selben Kasserolle rösten,
in der das Fleisch gebraten wurde.
Gemüsebasis vorbereiten.



Do gázy zabalíme divoké koření s tymiánem.

Wildes Gewürz mit Thymian in Gaze einwickeln.



Do základu přidáme slaninu a cukr.

In die Basis Schinkenspeck und Zucker beimengen.





Základ dále restujeme.

Basis weiter rösten.



Do základu vložíme maso.

In die Basis Fleisch einlegen.



Zalijeme hovězím vývarem.

Fleisch mit Rinderbrühe übergießen.

→





Přidáme koření, hořčici a sůl.

Gewürze, Senf und Salz beimengen.





Měkké maso spolu se sáčkem s kořením vyjmeme.

Weiches Fleisch zusammen mit dem Gewürzbeutel herausnehmen.



Do vývaru nastrouháme kůru z bio citronu. Maso dusíme do měkka (můžeme dusit i v troubě).

In die Brühe Zitronenschale aus Bioanbau reiben. Fleisch schmoren, bis es weich ist (das Fleisch kann auch in einer Backröhre geschmort werden).

Do základu nalijeme smetanu.

In die Basis Rahm gießen.





Omáčku provaříme.

Sauce kochen.



Přemístíme omáčku do mixéru, nebo ji můžeme mixovat ponorným mixérem.

Sauce in einen Mixer geben, oder mit einem Stangenmixer mixen.



Přidáme máslo.

Butter zugeben.



Omáčku mixujeme do hladka. Dochutíme ji solí a citronem (můžeme přidat i ocet). Omáčka má krásnou barvu a hladkou strukturu, chutná po zelenině a hovězím masu, je příjemně sladká, lze rozeznat chuť citronu a použitého koření.

Sauce fein mixen. Mit Salz und Zitrone würzen. Die Sauce hat eine schöne Farbe und glatte Struktur, schmeckt nach Gemüse und Rindfleisch, ist angenehm süß, es kann der Geschmack der Zitrone und der verwendeten Gewürze unterschieden werden.

Karlovarský knedlík ▪ Karlsbader Knödel



Žloutky prošleháme s mlékem a ochutíme je muškátovým oříškem.

Eigelb mit Milch schlagen und mit Muskatnuss würzen.



Do směsi mléka a žloutků zašleháme trochu mouky.

In die Milch-Eigelbmischung ein bisschen Mehl einschlagen.

400 g nakrájené pečivo
250 ml mléko
4 ks žloutky
50 g polohrubá mouka
10 g plocholistá petržel
0,5 g muškátový oříšek
sůl

400 g Geschnittenes Gebäck
250 ml Milch
4 Stück Eigelb
50 g Griffiges Mehl
10 g Flachblättrige Petersilie
0,5 g Muskatnuss
Salz



Z bílků vyšleháme sníh.

Eiweiß zu Schnee schlagen.



K pečivu přidáme nasekanou plocholistou petržel.

Gehackte flachblättrige Petersilie zum Gebäck beimengen.



K pečivu přidáme těsto z mléka, žloutků a mouky.

Teig aus Milch, Eigelb und Mehl zum Gebäck zugeben.



Přidáme tuhý sníh.

Festen Schnee zugeben.



Těsto opatrně promícháme.

Teig vorsichtig vermischen.









Těsto zabalíme do potravinářské fólie. Váleček utáhneme.

Teig in Lebensmittelfolie einwickeln und festziehen.



Knedlíky vložíme do konvektomatu. Vaříme v páře zhruba 10 minut při teplotě 98 °C.

Knödel in Konvektionsofen geben. Im Dampf etwa zehn Minuten lang bei 98 °C kochen.

Dokončení ▪ Fertigstellung







Omáčku podáváme s hovězím masem a karlovarským knedlíkem. Můžeme ji doplnit šlehačkou a brusinkami.

Sauce mit Rindfleisch und Karlsbader Knödel servieren. Das Gericht kann mit Schlagobers mit Preiselbeeren abgerundet werden.

VEPŘOVÉ MASO
SCHWEINEFLEISCH



Láska k vepřovému masu je vroucí na obou stranách hranice. Vybírejme si maso známého původu a výborné kvality. Opět se dobře seznamme s jednotlivými partiemi masa. Díky této znalosti vybereme vždy nejlepší technologický postup.

Die Liebe zum Schweinefleisch ist auf beiden Seiten der Grenze heiß. Man sollte nur Fleisch bekannter Herkunft und ausgezeichneter Qualität wählen. Dank der Kenntnis der einzelnen Teile des Fleisches kann man immer das Beste Verfahren wählen.

Vepřový řízek, bramborová kaše

(4 porce)

Schweineschnitzel, Kartoffelpüree

(4 Portionen)

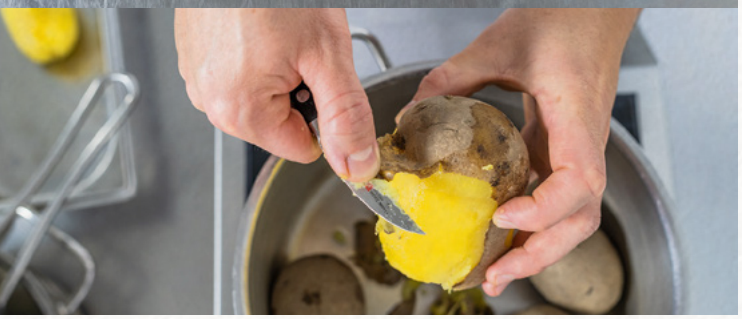


Vepřový řízek je velmi populární jídlo na obou stranách hranice. Stejným způsobem můžeme připravit řízky kuřecí, zvěřinové nebo jehněčí. Úspěch je závislý na kvalitních vstupních surovinách a správném postupu.

Schweineschnitzel ist auf beiden Seiten der Grenze sehr beliebt. Auf dieselbe Art und Weise können Hühner-, Lamm- oder Wildschnitzel zubereitet werden. Der Erfolgt hängt von hochwertigen Rohstoffen und der richtigen Zubereitung ab.

Bramborová kaše ▪ Kartoffelpüree





1 kg brambory
(varný typ C)
100 ml mléko
300 ml smetana
200 g máslo
sůl

1 kg Kartoffeln
(Kochtyp C)
100 ml Milch
300 ml Rahm
200 g Butter
Salz



Svaříme mléko se smetanou. Přidáme třetinu másla a sůl.

Milch mit Rahm kochen. Ein Drittel Butter und Salz beimengen.

Brambory uvaříme ve slupce a oloupeme je.

Kartoffel in Schale kochen, danach schälen.







Brambory smícháme se směsí mléka, smetany a másla. Přidáme další máslo. Vypracujeme krásně hladkou kaši.

Kartoffeln mit Milch-Rahm-Butter Gemisch vermengen, weitere Butter beimengen. Einen schönen glatten Brei ausarbeiten.

Brambory propasírujeme v pasírce.

Kartoffeln in Passiermaschine passieren.

→

Vepřový řízek ▪ Schweineschnitzel

600 g vepřová kýta
4 ks vejce
300 g polohrubá mouka
200 g strouhanka
přepuštěné máslo
(viz recept na straně 31)

600 g Schweinskeule
4 Stück Eier
300 g Griffiges Mehl
200 g Semmelbrösel
Butterschmalz
(s. Rezept auf S. 31)



Vepřovou kýtu nakrájíme přes vlákno, zkrátíme tím svalová vlákna a maso bude křehčí.

Schweinekeule quer zur Faser schneiden. Dadurch werden die Muskelfasern kürzer und das Fleisch zarter.

Maso mírně naklepeme, osolíme a opepříme

Fleisch leicht klopfen. Salzen und mit Pfeffer würzen.









Maso obalíme v trojobalu.

Fleisch in Panade panieren.

Řízky smažíme v přepuštěném másle.

Schnitzel in Butterschmalz braten







Řízky osušíme na papírové utěrce.

Danach auf einem Papiertuch abtrocknen.

Usmažíme plocholistou petržel.

Flachblättrige Petersilie braten.



Dokončení ▪ Fertigstellung





Na bramborovou kaši naskládáme usmaženou plocholistou petržel. K řízku přidáme citron.

Auf Kartoffelpüree gebratene flachblättrige Petersilie legen. Zum Schnitzel Zitrone zugeben.



Patrik Bečvář

Kapitán Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR
Kapitän der Nationalmannschaft der Köche und Konditoren der Tschechischen Republik

Kuchařskou částí vás provázel Patrik Bečvář. Patrik stejně jako my chodil do školy, aby se naučil co nejlépe kuchařské řemeslo. Prošel mnoha praxemi, aby zdokonalil své dovednosti a naučil se ty nové. Je z něj uznávaný šéfkuchař i kapitán Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR, se kterým procestoval celý svět. Účastnil se několika kuchařských olympiád a dalších světových soutěží. Je také vítězem národního kola soutěže Bocuse d'Or. Za každým jeho úspěchem stojí desítky hodin tvrdé práce.

Durch das Kochen führte euch Patrik Bečvář. So wie ihr besuchte Patrik auch die Schule, um das Kochhandwerk so bestens wie möglich zu lernen. Er konnte viele praktische Erfahrungen sammeln, um seine Fertigkeiten zu verbessern und neue dazuzulernen. Heute ist er ein respektierter Chefkoch und Kapitän der Nationalmannschaft der Köche und Konditoren der Tschechischen Republik, mit der er die ganze Welt durchreiste. Er nahm an mehreren Koch-Olympiaden und weiteren Weltturnieren teil. Er ist auch der Sieger des nationalen Teiles des Wettbewerbes Bocuse d'Or. Hinter jedem seiner Erfolge verbergen sich viele Stunden harter Arbeit.

CUKRÁŘ
KONDITOR

Není cukrář jako cukrář, není dort jako dort a není čokoláda jako čokoláda. Být dobrým cukrářem znamená ovládat a dodržovat technologické postupy a používat skvělé suroviny, což teprve dohromady vede k vytvoření skvělého dezertu.

Konditor ist nicht gleich Konditor, Torte ist nicht gleich Torte und Schokolade ist nicht gleich Schokolade. Ein guter Konditor zu sein, heißt technologische Verfahren zu kennen und einzuhalten sowie ausgezeichnete Rohstoffe zu verwenden. Erst die Zusammenführung von beidem führt zu einem tollen Dessert.




CZECH
NATIONAL
CULINARY
TEAM
COMPASS
GROUP
CHEF CLUB

KRÉMY
CRÉMES



Naučit se připravovat základní cukrářské krémy by mělo být pro tento krásný obor naprostým základem. Pokud ovládnete přípravu těchto krémů, budete platnou součástí cukrářského týmu každé výrobny či studia.

Die Zubereitung der wichtigsten Crémes zu beherrschen, sollte die absolute Grundlage für den wunderbaren Beruf sein, wie es das Süßwarengeschäft einer ist. Schafft man es. Diese Crémes zuzubereiten, wird man zu einem gültigen Mitglied jeder Konditorei oder jedes Konditor-Studios.

Crème Anglaise



Tento krém nám pomůže s přípravou velmi široké palety dezertů. Jde o senzační krém s jemnou vanilkovou chutí. Zvládne ho skutečně každý, pokud bude dodržovat stanovený technologický postup.

Diese Créme hilft bei der Vorbereitung einer breiten Palette an Desserts. Crème Anglaise ist eine sensationelle Créme mit einem feinen Vaniellegeschmack. Crème Anglaise schafft wirklich jeder, der die vorgeschriebene Technologie einhält.

300 g mléko
vanilkový lusk
60 g žloutky
50 g cukr krystal

300 g Milch
Vanilleschote
60 g Eigelb
50 g Kristallzucker



Mléko a vanilkový lusk dáme do rendlíčku a zahřejeme.

Milch und Vanilleschote in Kasserolle geben und erhitzen.





Žloutky s cukrem dáme do misky, promícháme a přilijeme část zahřátého mléka.

Eigelb mit Zucker in eine Schale geben, vermengen und ein Teil der aufgewärmten Milch beimengen.



Promícháme a vrátíme do rendlíku.

Umrühren und in Kasserolle zurückgeben.



Za stálého míchání zahřejeme na 84 °C.

Unter ständigem Rühren auf 84 °C erhitzen.

Créme v misce přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a dáme vychladit do lednice.

Mit Lebensmittelfolie dicht abdecken und in Kühlschrank zum Abkühlen geben.





Crème Pâtissière

Crème Pâtissière je nezbytnou součástí výroby cukrářských výrobků. Je připraven z pěti jednoduchých ingrediencí a je hotový za 15 minut. Jedná se o lahodně bohatý krém, který lze použít k plnění pečiva, eclairů, choux, dortů, dezertů a pečených výrobků. Bez zvládnutí jeho přípravy prostě nelze provozovat cukrářské řemeslo.

Eine Crème patissière ist ein unerlässlicher Bestandteil bei der Herstellung von Konditorwaren. Sie wird aus fünf einfachen Zutaten zubereitet und ist innerhalb von 15 Minuten fertig. Es ist eine leckere, vollmundige Créme, die ihre Verwendung als Füllung von Gebäck, Eclair, Choux, Torten, Desserts und Backwaren findet. Wer keine Crème patissière zubereiten kann, kann kein Konditorhandwerk betreiben.

Zahřejeme mléko s vanilkovým luskem. Žloutky smícháme s cukrem a škrobem a důkladně promícháme.

Milch mit Vanilleschote erhitzen. Eigelb mit Zucker und Stärke vermengen und gründlich vermischen.



400 g mléko
80 g žloutky
65 g cukr krystal
40 g kukuřičný škrob
0,5 ks vanilka

400 g Milch
80 g Eigelb
65 g Kristallzucker
40 g Maisstärke
0,5 Stück Vanille



Na žloutky nalijeme horké mléko, promícháme a vrátíme do hrnce.

Auf Eigelbe heiße Milch gießen, umrühren und in den Topf zurückgeben.



Provaříme jako puding.

Wie Pudding kochen.

Crème Mousseline

Základní krém, jehož příprava je velmi jednoduchá. Crème Mousseline je crème Pâtissière, který se dlouho šlehá s máslem, až má božsky pěnivou a vzdušnou strukturu. Přípravu tohoto krému prostě musíme mít ve svém arzenálu.

Eine wichtige Creme, deren Zubereitung in der Tat einfach ist. Eine Crème Mousseline ist eine Crème Pâtissière, die so lange mit Butter geschlagen wird, bis sie eine göttliche schaumige und luftige Struktur hat. Die Zubereitung dieser Créme müsst ihr in eurem Arsenal haben.

500 g crème Pâtissière
120 g máslo

500 g Crème Pâtissière
120 g Butter



Crème Pâtissière promícháme metličkou a zapracujeme změklé máslo.

Crème Pâtissière mit einer Spachtel umrühren und weiche Butter untermengen.



Crème Diplomate

Základem je opět crème Pâtissière, který je doplněný o smetanu, máslo a želatinu.

Die Basis ist wieder crème Pâtissière, dieses Mal um Rahm, Butter und Gelatine ergänzt.





350 g crème Pâtissière
2 pl. želatina
20 g máslo
200 g vyšlehaná smetana

350 g Crème Pâtissière
2 Esslöffel Gelatine
20 g Butter
200 g Aufgeschlagener Rahm

Dáme nabobtnat želatinu do studené vody. Vymačkáme z ní přebytečnou vodu a přidáme ji do teplého crème Pâtissière.

Gelatine zum Aufquellen ins kalte Wasser geben. Überflüssiges Wasser auspressen und in warme Crème Pâtissière beimengen.





Přidáme změklé máslo a nakonec při 35–40 °C vyšlehanou smetanu.

Weiche Butter und zuletzt unter 35–40 °C aufgeschlagenen Rahm beimengen.

Crème Chiboust

Crème Chiboust je crème Pâtissière odlehčený bílky. Tradičně se jedná o krém na Mille-Feuille. Crème Chiboust může být ochucen vanilkou, pomerančovou kůrou nebo likéry.

Crème chiboust ist eine durch den Zusatz von Eiweiß aufgelockerte Crème Pâtissière. Traditionell handelt es sich um eine Créme für einen Mille-Feuille. Crème chiboust kann mit Vanille, Orangenschale oder einem Likör abgeschmeckt werden.





300 g crème Pâtissière
60 g bílky
60 g cukr krystal
20 g voda

300 g Crème Pâtissière
60 g Eiweis
60 g Kristallzucker
20 g Wasser

Dáme šlehat bílky. Cukr s vodou zahřejeme na 118 °C. Sirup nalijeme na šlehající se bílky a šleháme do vlažna.

Eiweiße schlagen. Zucker mit Wasser auf 118 °C erhitzen. Während des Schlagens Sirup beimengen und so lange schlagen, bis die Masse lauwarm geworden ist.

Promícháme krém metličkou a zapracujeme sníh.

Crème mit einer Spachtel umrühren und Schnee untermengen.





Bavorský mousse

Základem bavorského mousse je crème Anglaise. Doplněný je želatinou a šlehačkou.

Bayerische Mousse

Die Basis für eine Bayerische Mousse ist Créme Anglaise. Ergänzt wird sie mit Gelatine und Schlagobers.

350 g créme Anglaise
3 pl. želatina (= 7,5 g)
225 g vyšlehaná smetana 33%

350 g Créme Anglaise
3 Löffel Gelatine (= 7,5 g)
225 g Aufgeschlagener Rahm 33%





Dáme nabobtnat želatinu do studené vody.

Gelatine zum Aufquellen ins kalte Wasser geben.



Do teplého crème Anglaise (cca 50 °C) dáme rozpustit želatinu a necháme zchladit na cca 30–35 °C.

In warmen Créme Anglaise (etwa 50 °C) Gelatine auflösen lassen, folgend auf etwa 30–35 °C abkühlen lassen.





Po zchladnutí přidáme vyšlehanou smetanu.

Nach Abkühlen aufgeschlagenen Rahm beimengen.

Máslový krém

Základní krém, jehož příprava je skutečně jednoduchá. Stačí držet se správného postupu. Má velmi širokou škálu použití. Hodí se i na potahování dortů. Velmi dobře drží tvar a je trvanlivý.

Buttercreme

Eine wichtige Creme, deren Zubereitung in der Tat einfach ist. Es reicht, den richtigen Vorgang einzuhalten. Buttercreme hat sehr viele Anwendungsmöglichkeiten, Sie passt auch zum Überziehen von Torten. Sie hält sehr gut Form und ist haltbar.

200 g máslo
200 g cukr krystal
50 g voda
100 g vejce
40 g žloutky

200 g Butter
200 g Kristallzucker
50 g Wasser
100 g Eier
40 g Eigelb



Část cukru s žloutky a vejci dáme šlehat do robotu.

Zubereitung: Ein Teil des Zuckers mit Eigelb und Eiern im Küchenroboter schlagen lassen.









Zbytek cukru s vodou přivedeme ke 118 °C a nalijeme na šlehající se vejce v kotlíku.

Den Rest des Zuckers mit Wasser auf 118 °C erhitzen und auf die im Tiegel geschlagenen Eier gießen.



Šleháme do vlažna, poté zapracujeme změklé máslo.

So lange schlagen, bis die Masse lauwarm geworden ist, danach weiche Butter untermengen.

Mandlový krém (určený k pečení)

Krém s mandlemi určený k pečení. Je vhodný do tartaletek, ale plnit jím můžeme třeba i listové těsto.

100 g mandlová moučka
100 g máslo
100 g mouka
100 g cukr krystal
10 g rum

Mandelcreme (vorgesehen zum Backen)

Eine zum Backen mit Mandeln bestimmte Creme, die sehr gut in Tartlets passt, mit der aber auch sehr gut zum Beispiel Blätterteig gefüllt werden kann.

100 g Mandelmehl
100 g Butter
100 g Mehl
100 g Kristallzucker
10 g Rum



Vyšleháme změklé máslo s cukrem.

Weiche Butter mit Zucker schlagen.







Zapracujeme vejce, poté rum a nakonec mandlovou moučku. Standardně tento krém používáme do tartaletek a listového těsta. Je potřeba ho upéct.

Eier, nachher Rum und zuletzt Mandelmehl beimengen. Diese Creme wird üblich in Tartlets und Blätterteig verwendet. Sie muss gebacken werden.

GLAZÉ
GLACÉ



Pokud se naučíme správně připravit glazé, budou naše dezerty potažené tenkým, ale chuťově silným „filmem“. Glazé musí být hladké, lesklé a mít přirozenou barvu. Pojďme na to.

Beherrscht man die richtige Zubereitung eines Glacés, dann klappt es – eure Desserts werden mit einen dünnen „Film“ überzogen, der aber einen starken Geschmack haben wird. Eine Glacé muss glatt und glänzend sein und eine natürliche Farbe haben. Also: los geht’s.

Čokoládové glazé

Jednoduché a skvělé čokoládové glazé vystřelí váš cukrářský výrobek do nebe. Držme se postupu a používejme kvalitní suroviny a dobrý výsledek je jistý.

Schoko-Glacé

Eine einfache und großartige Schoko-Glacé forciert ihr Produkt in den Himmel. Einfach Anleitung einhalten, hochwertige Zutaten verwenden, und ein gutes Ergebnis ist sicher.

50 g voda
75 g cukr
75 g glukóza
93 g hořká čokoláda Callebaut 811
2 pl. želatina (= 5 g)
50 g kondenzované mléko

50 g Wasser
75 g Zucker
75 g Glukose
93 g Bitterschokolade (Edelbitter) Callebaut 811
2 Esslöffel Gelatine I (= 5 g)
50 g Kondensmilch



Přivedeme k varu vodu, cukr a glukózu.

Wasser, Zucker und Glukose zum Kochen bringen.



Želatinu dáme do studené vody.

Gelatine ins kalte Wasser geben.





Jakmile směs v rendlíku začne vřít, vypneme indukci a přidáme kondenzované mléko, pak nabobtnanou želatinu.

Nachdem das Gemisch in der Kasserolle zu kochen beginnt, Herd abschalten und Kondensmilch, dann aufgequellte Gelatine beimengen.

→









Nalijeme na čokoládu
a promixujeme ponorným mixérem.

Auf Schokolade gießen und mit
einem Stabmixer mixen

Přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a dáme ideálně na 24 hodin odležet do lednice. Před poléváním dezertů zahřejeme glazé na 32–35 °C.

Mit Lebensmittelfolie dicht abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank lagern. Bevor die Desserts mit Glacé begossen werden, ist diese auf 32–35 °C zu erhitzen.

Životnost v lednici je minimálně tří měsíce. Je mrazitelné.

Im Kühlschrank beträgt die Lebensdauer mindestens drei Monate. Kann gefroren werden.

Neutrální glazé

Neutrální poleva slouží například jako základ ovocných polev, přidává se i do některých receptur na čokoládové polevy. Využíváme ji hojně ke glazování nařezaných kousků ovoce, abychom zabránili osychání.

Neutrale Glacé

Neutrale Glacé dient zum Beispiel als Basis für Obsttoppings sowie Zusatz für manche Schokoladenglasuren. Häufig dient er zum Glacieren von geschnittenem Obst, um Austrocknen zu verhindern.

500 g voda
200 g cukr krystal
20 g NH pectin
1,6 g kyselina citronová

500 g Wasser
200 g Kristallzucker
20 g Pektin NH
1,6 g Zitronensäure



V misce smícháme cukr s NH pectinem.

In einer Schüssel Zucker mit Pektin NH vermengen.



Vodu zahřejeme na 40 °C a přimícháme směs cukru a NH pectinu.

Wasser auf 40 °C erhitzen, Gemisch aus Zucker und Pektin NH beimengen.



Vše za stálého míchání přivedeme k varu. Přidáme kyselinu citronovou a důkladně provaříme.

Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Zitronensäure beimengen und gründlich garen lassen.

Glazé přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií.

Glacé dicht mit Lebensmittelfolie abdecken.



Životnost v lednici je minimálně dva týdny. Je mrazitelné.

Im Kühlschrank beträgt die Lebensdauer mindestens zwei Monate. Kann gefroren werden.

LISTOVÉ TĚSTO
BLÄTTERTEIG



Listové těsto je křehké i lehké zároveň. Lze ho používat na sladko i na slano. Naučme se ho připravovat, ať nejsme odkázáni na předpřipravená chlazená těsta. Budeme ho potřebovat například proto, abychom zvládli upéct oblíbený štrúdl.

Ein Blätterteig ist zart und leicht zugleich. Er kann süß sowie salzig verwendet werden. Um nicht auf vorgefertigten gekühlten Teig angewiesen zu sein, sollte man seine Zubereitung lernen. Das wird auch dann gebraucht, wenn man zum Beispiel einen Strudel backen möchte.

Moučné těsto ▪ Mehlteig



335 g hladká mouka
140 g studená voda
100 g rozpuštěné máslo
12 g sůl

335 g Glattes Mehl
140 g Kaltes Wasser
100 g Zerlassene Butter
12 g Salz



Všechny ingredience spolu zpracujeme hákem v robotu.

Sämtliche Zutaten im Küchenroboter vermengen.

Vytvoříme čtverec velikosti 20×20 cm, zabalíme do potravinářské fólie a dáme chladit do lednice na 30–60 minut.

Ein Viereck 20×20 Zentimeter ausziehen, in Lebensmittelfolie verpacken und für 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Máslové těsto ▪ Butterteig







320 g suché máslo
145 g hladká mouka

320 g Trockene Butter
145 g Glattes Mehl

Máslo a mouku smícháme v robotu káčkem, vyválíme v pečicím papíru do rozměrů 20×40 cm. Dáme chladit do lednice na 30–60 minut.

Butter und Mehl im Küchenroboter vermengen, Teig im Backpapier zu einem Rechteck 20×40 Zentimeter ausrollen. Im Kühlschrank 30 bis 60 Minuten abkühlen.

→

Dokončení ▪ Fertigstellung



Vychlazená těsta vyndáme z lednice. Jako první si vezmeme moučné (menší) těsto a vyválíme ho tak, aby překrývalo dvě třetiny většího (máslového) těsta.



Ausgekühlte Teige aus dem Kühlschrank herausnehmen. Zuerst den kleineren Teig (Mehlteig) nehmen und ausrollen, sodass er ⅔ des größeren Teiges (Butterteig) überdeckt.



Poté z máslového těsta sejmeme pečicí papír a dáme ho na pomoučený stůl. Do dvou třetin položíme moučné těsto.



Danach aus dem Butterteig Backpapier abnehmen und in ⅔ den Mehlteig legen. Das restliche ⅓ in die Mitte über den kleineren

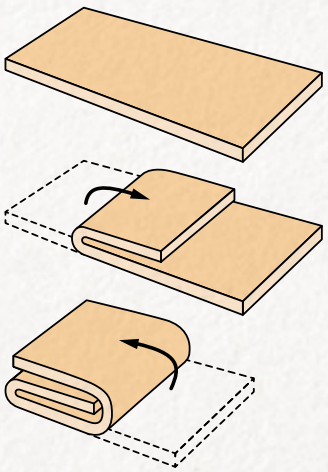






Zbylou třetinu přehneme doprostřed přes menší těsto a nakonec přehneme doprostřed i druhou stranu. Tímto jsme udělali první single sklad.

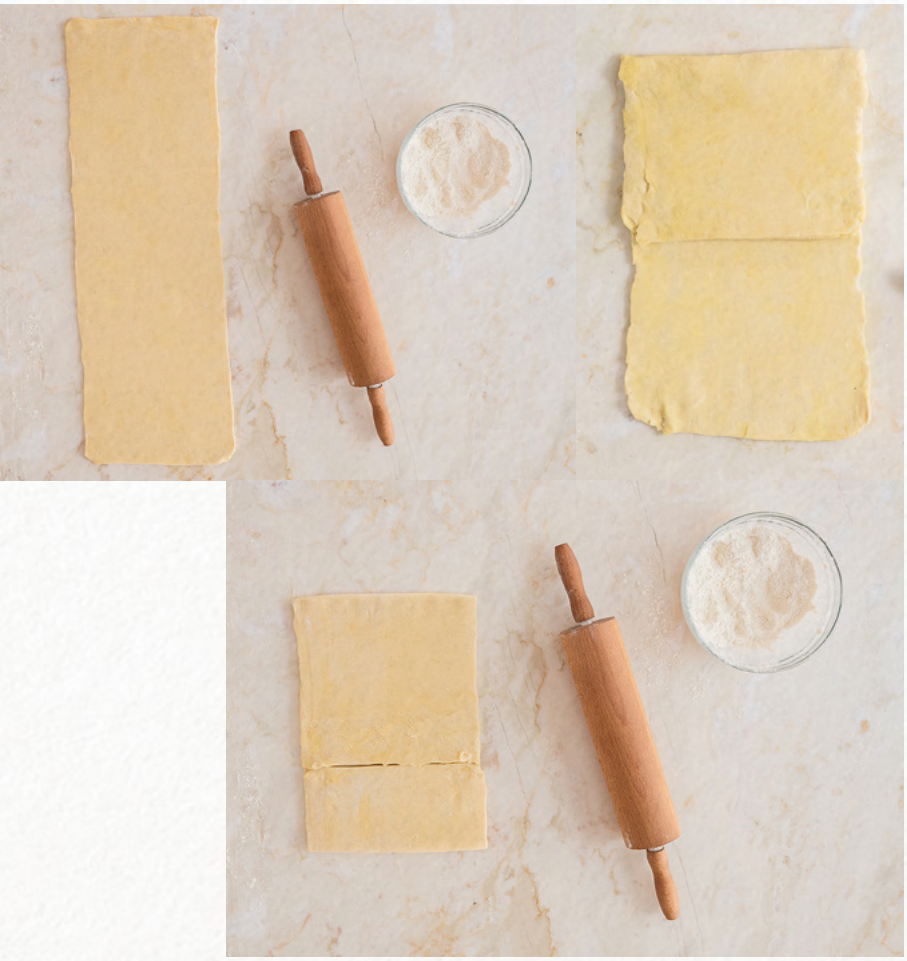
Teig umfalten, zuletzt auch die andere Seite in die Mitte umfalten. Somit haben wir die erste einfache Tour geschafft.



Zabalíme do pečicího papíru/potravinářské fólie a dáme alespoň na 30 minut chladit do lednice.

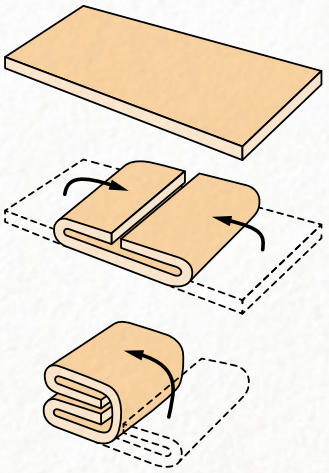
In Backpapier/ Lebensmittelfolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.





Těsto vyválíme do rozměrů cca 20×60 cm a uděláme double sklad.

Teig auf 20×60 Zentimeter ausrollen und die doppelte Tour durchführen.



Celý proces skládání opakujeme ještě jednou. Celkově provedeme 2× single sklad a 2× double sklad. Poté těsto dáme chladit do lednice minimálně na 4 hodiny, ideálně na 24 hodin.

Das gesamte Prozedere der Tourierung noch einmal widerholen. Insgesamt werden 2x einfache und 2× doppelte Touren durchgeführt. Danach Teig in Kühlschrank geben, und mindestens vier Stunden, idealerweise 24 Stunden kühlen lassen.



Takto zpracované těsto zabalíme do pečicího papíru/potravinářské fólie a dáme chladit minimálně na 30 minut do lednice.

Diesen so vorbereiteten Teig in Backpapier/ Lebensmittelfolie einrollen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank lagern.

Pokud těsto do dvou dní nepoužijeme, můžeme ho zamrazit.

Wird der Teig nicht innerhalb von zwei Tagen verwendet, kann er eingefroren werden.

Štrúdl Strudel



Základem štrúdlu je listové těsto – pokud zvládneme jeho výrobu, můžeme se pustit do nejrůznějších variant tohoto klasického moučníku. Jeho náplň může být úplně klasická (jablka, ořechy) nebo ho můžeme naplnit tvarohem, mákem, marcipánem, sezonním ovocem… Fantazii se meze nekladou.

Die Basis für einen Strudel ist Blätterteig. Schafft man seine Zubereitung, kann es mit unterschiedlichen Varianten dieser klassischen Nachspeise weitergehen. Die Füllung kann klassisch sein (Äpfel, Nüsse), oder man kann ihn mit Quark, Mohn, Marzipan, Saisonfrüchte etc. füllen, die Fantasie kennt hier keine Grenzen.

Listové těsto ▪ Blätterteig

Viz recept na straně 166.

S. Rezept auf S. 166.

Náplň ▪ Füllung

jablka nakrájená na malé kostičky
rozinky
třtinový cukr
mletá skořice
vlašské ořechy

In Würfel geschnittene Äpfel
Rosinen
Rohrzucker
Gemahlener Zimt
Walnüsse









Do nakrájených jablek přidáme třtinový cukr, skořici, strouhanku, rozinky, vlašské ořechy a promícháme.

Zu geschnittenen Äpfeln Zucker, Zimt, Semmelbrösel, Rosinen und Walnüsse beimengen und vermischen.

Dokončení ▪ Fertigstellung







Listové těsto vyválíme, naplníme jablečnou směsí a okraje listového těsta potřeme vajíčkem.

Blätterteig ausrollen, mit Apfelgemisch füllen, die Ränder des Blätterteigs mit Ei bestreichen.







Zabalíme, potřeme vajíčkem a dáme péct na cca 25–30 minut při 170 °C.

Einrollen, mit Ei bestreichen. Etwa 25 bis 30 Minuten bei 170 °C backen lassen.

Pekanové Mille-Feuille s mandarinkovým gelem

Pekan Mille-Feuille mit Mandarinen-gelee



Tradiční recept francouzské cukrářské školy je postavený na listovém těstě, které už umíme připravit. Naučíme se mandarinkové želé.

Dieses traditionelle Rezept der französischen Konditorschule baut auf Blätterteig, dessen Zubereitung bereits gezeigt wurde. Nun muss nur noch die Zubereitung des Mandarinengelees gelernt werden.

Listové těsto ▪ Blätterteig

Viz recept na straně 166.

S. Rezept auf S. 166.



Na plech dáme perforovanou podložku, kterou posypeme moučkovým cukrem.

Auf Blech perforierte, mit Puderzucker bestreute Unterlage geben.





Na pocukrovanou podložku přeneseme rozválené listové těsto o tloušťce 2–3 mm.

Auf diese zwei bis drei Millimeter dünnen Blätterteig ausrollen.









Vidličkou ho propícháme a znovu posypeme cukrem, překryjeme druhou perforovanou podložkou a překryjeme druhým plechem.

Mit Gabel einstechen, wieder mit Zucker bestreuen und mit einer weiteren perforierten Unterlage und einem zweiten Backblech abdecken.

→





Takto zatížené těsto dáme péct na 180 °C. Nejprve pečeme 20–25 minut zatížené, poté sundáme plech, případně i podložku a dopečeme dalších 5–10 minut dle potřeby.

So belasteten Teig bei 180 °C backen lassen. Zuerst 20–25 Minuten backen lassen, folgend Blech, bzw. auch die Unterlage abnehmen und je nach Bedarf weitere fünf bis zehn Minuten fertigbacken.









Po vychlazení nakrájíme na obdélníky o velikosti 12×4 cm.

Nach dem Abkühlen zu Rechtecken zwölf mal vier Zentimeter schneiden.

Mandarinkový gel ▪ Mandarinengelee

35 g mandarinkové pyré
10 g citronové pyré
10 g cukr
5 g voda
1,5 g NH pectin

35 g Mandarinenpüree
10 g Zitronenpüree
10 g Zucker
5 g Wasser
1,5 g Pektin NH



V misce smícháme cukr s NH pectinem.

In einer Schüssel Zucker mit Pektin NH vermengen.



Do hrnce dáme obě pyré, vodu a zahřejeme na 40 °C.

In einem Topf beide Pürees und Wasser zusammen auf 40 °C erhitzen.



Přidáme cukr s NH pectinem a provaříme.

Zucker mit Pektin NH vermengen und kochen.



Želé nalijeme do misky, přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a dáme vychladit do lednice.

Gelee in eine Schale gießen, mit Lebensmittelfolie dicht abdecken und in Kühlschrank zum Abkühlen geben.

→

Pekanová šlehaná ganache ▪ Geschlagenes Pekan-Ganache

130 g smetana (1) 33%
110 g smetana (2) 33%
80 g karamelová čokoláda Callebaut Gold
1pl želatina (= 2,5 g)
1 g sůl

130 g Rahm (1) 33%
110 g Rahm (2) 33%
80 g Karamell Schokolade Callebaut Gold
1 Löffel Gelatine (= 2,5 g)
1 g Salz



Dáme nabobtnat želatinu do studené vody.

Gelatine zum Aufquellen ins kalte Wasser geben.



V rendlíku zahřejeme smetanu (1) se solí.

In Kasserolle Rahm (1) mit Salz erhitzen.



Přidáme nabobtnanou želatinu.

Aufgequellte Gelatine beimengen.



Do vysoké nádoby dáme pekanovou pastu a čokoládu.

In ein hohes Gefäß Pekannusspaste und Schokolade geben.





Smetanu nalijeme na čokoládu a promixujeme ponorným mixérem.

Rahm auf Schokolade gießen und mit einem Stabmixer mixen.

Přidáme druhou smetanu. Necháme vychladit ideálně 24 hodin a vyšleháme.

Den zweiten Rahm beimengen. Ideal 24 Stunden abkühlen lassen und schlagen.





Dokončení ▪ Fertigstellung







Na plátky těsta umisťujeme pekanovou ganache. Na poslední plátek přidáme pekanové ořechy, mandarinkový gel a čokoládové dekorace.

Auf Teigsblätter Pekan-Ganache geben. Auf das letzte Blatt Pekannüsse, Mandarinengelee und Schokodeko zugeben.

ODPALOVANÉ TĚSTO
BRANDTEIG



Zásadní těsto pro přípravu věnečků, eclaire a dalších skvělých receptů. Jeho příprava není složitá, jen musíme dodržet stanovený postup a mít dostatek trpělivosti. S chutí do toho!

Brandteig ist die Basis für die Zubereitung von Paris-Brest, Eclairs und weiterer leckerer Rezepte. Seine Zubereitung ist nicht kompliziert, man muss nur das Verfahren einhalten und genügen Geduld haben. Packen wir's an!





Vodu, mléko, cukr, sůl a na kostičky nakrájené máslo dáme do hrnce – pomalu přivedeme k varu. Důležité je, aby tekutina nevřela, dokud není máslo rozpuštěné. Poté, co se máslo zcela rozpustí, směs v hrnci provaříme.

Wasser, Milch, Zucker, Salz und in kleine Würfel geschnittene Butter in einen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Wichtig! Bevor die Butter nicht zerschmolzen ist, darf die Flüssigkeit nicht brodeln. Nachdem die Butter zerschmolzen ist, Gemisch im Topf kochen.

95 g voda
95 g mléko 3,5%
85 g máslo
4 g sůl
4 g cukr krystal
110 g mouka
180–200 g vejce (cca)

95 g Wasser
95 g Milch 3,5%
85 g Butter
4 g Salz
4 g Kristallzucker
110 g Mehl
180–200 g Eier (etwa)



Vypneme plotnu a přidáme mouku. Tu zapracujeme, zapneme plotnu a „odpalujeme“.

Herd abschalten und Mehl beimengen. Mehl untermengen, Herd abschalten und abbrennen.



Jakmile je těsto dostatečně odpálené, což trvá 2–3 minuty, dáme ho do robotu s listem/káčkem a pomalu mícháme.

Ist der Teig ausreichend gebrannt (es dauert zwei bis drei Minuten), Teig in den Küchenroboter geben und langsam rühren.







Ve chvíli, když teplota těsta spadne na 55°C, začneme přidávat vejce. Cílem je hladké a lesklé těsto. Množství vajec závisí na stupni odpálení. Hotové těsto nalijeme na silikonovou podložku, přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a dáme na 30 minut vychladit do lednice.

Nachdem die Temperatur des Teigs auf 55°C abkühlt, Eier beimengen. Das Ziel ist es, einen glatten und glänzenden Teig zu erhalten. Die Menge der Eier ist von der Stufe des Abbrennens abhängig. Den fertigen Teig auf eine Unterlage aus Silikon gießen, mit Lebensmittelfolie dicht abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank lagern.

Věnečky s vanilkovým krémem

Paris-Brest mit Vanillecreme



Věnečky jsou klasický cukrářský výrobek, který je v oblibě po generace. Pokud se budeme držet správného postupu a použijeme kvalitní suroviny, výsledek bude skvělý.

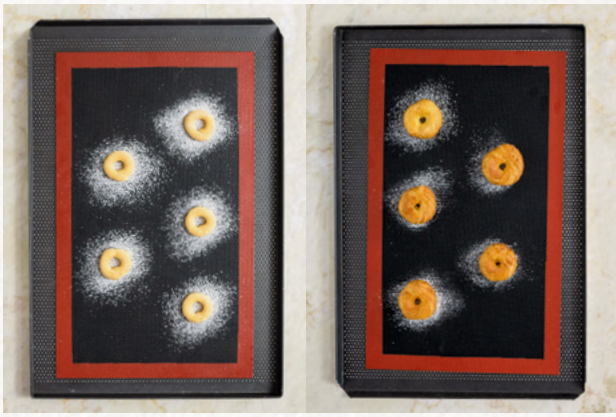
Paris-Brest ist ein von allen Generationen geliebter Klassiker. Werden die richtige Zubereitung eingehalten und hochwertige Rohstoffe verwendet, wird das Ergebnis toll sein.

Odpalované těsto ▪ Brandteig

Viz recept na straně 180.

S. Rezept auf S. 180.





Na plech s perforovanou podložkou naznačíme pomocí vykrajovátka kolečka. Vykrajovátko si předem „namočíme“ do moučkového cukru/mouky.

Auf einem Blech mit perforierter Unterlage werden mithilfe von Ausstechformen kleine Plätzchen angedeutet. Die Ausstechform in Puderzucker/Mehl „eintauchen“.

Zchladlé těsto nastříkáme na plech a pečeme na 175 °C cca 25–30 minut. Délka pečení závisí na typu trouby, proto se pečení může o několik minut prodloužit.

Nach dem Abkühlen den Teig auf das Backblech spritzen und etwa 25 bis 30 Minuten bei 175 °C backen. Die Dauer des Backvorgangs hängt vom Typ des Backofens ab, somit kann das Backen einige Minuten länger dauern.

Vanilkový krém s mascarpone ▪ Vanillecreme mit Mascarpone

Viz recept na straně 189.

S. Rezept auf S. 189.





Dokončení ▪ Fertigstellung





Věnečky plníme vanilkovým krémem s mascarpone a zdobíme fondánem.

Paris-Brest mit Vanillecreme mit Mascarpone füllen und mit Zuckerguss (Fondant) dekorieren.

Lískooříškový Paris-Brest

Haselnuss Paris-Brest



Francouzská verze věnečků se senzačním krémem. Základem je odpalované těsto doplněné oříškovým krémem – taková sexy varianta ke klasickým žloutkovým věnečkům.

Die französische Variante mit einer leckeren Creme. Die Basis ist ein um Nusscreme ergänzter Brandteig – eine sexy Variante des klassischen Paris-Brest aus Eigelb.

Odpalované těsto ▪ Brandteig

Viz recept na straně 180.

S. Rezept auf S. 180.

Připravíme si odpalované těsto a necháme ho alespoň 15 minut odležet pod potravinářskou fólií (na kontakt) v lednici, aby se stabilizovalo a vychladilo.

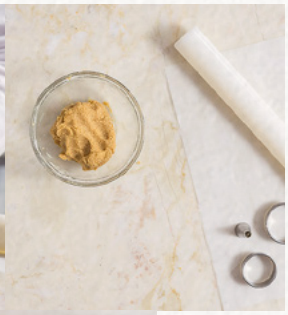
Brandteig kneten und mindestens 15 Minuten unter Lebensmittelfolie stabilisieren und abkühlen lassen.

Croustillant

Croustillant je příjemně křupavá složka mnoha dezertů. Pokud ho použijeme na jemné dezerty jako choux, vyladíme ho o křupavou složku, která vám navíc pomůže zabránit zvlhnutí tohoto lahodného dezertu.

Croustillant ist ein angenehm knuspriger Bestandteil vieler Desserts. Verwendet man ihn für ein feines Dessert, wie es zum Beispiel Choux einer ist, rundet man ihn um einen knusprigen Teil ab, der nebenbei das Feuchtwerden dieses leckeren Desserts verhindern wird.







75 g máslo
90 g mouka hladká
90 g cukr krystal

75 g Butter
90 g Glattes Mehl
90 g Kristallzucker

Smícháme všechny ingredience dohromady, zpracujeme těsto a vyválíme mezi dva pečicí papíry.

Sämtliche Zutaten vermengen, Teig kneten und zwischen zwei Backpapieren ausrollen.



Vykrájíme požadované tvary a vložíme do mrazáku.

Gewünschte Formen ausschneiden und in Gefriertruhe geben.



Nastříkáme kroužky z odpalovaného těsta, na ně položíme kroužky croustillantu a pečeme cca 25–30 minut na 175 °C.



Ringe aus Brandteig aufspritzen, auf diese die Croustillant-Ringe legen und etwa 25–30 Minuten bei 175 °C backen.

→

Mousseline light

180 g mléko
50 g smetana 33%
1,5 g sůl
45 g žloutky
20 g cukr krupice
15 g kukuřičný škrob
75 g máslo povolené v mikrovlnce do konzistence „pasty“
75 g lískooříškové praliné

180 g Milch
50 g Rahm 33%
1,5 g Salz
45 g Eigelb
20g Streuzucker
15 g Maisstärke
75 g Butter – in Mikrowelle zu Paste-Konsistenz zerlassen
75 g Erdnuss-Praliné

Do kastrůlku nalijeme mléko, smetanu a přivedeme k varu. V misce mezitím smícháme žloutky s kukuřičným škrobem, cukrem krupicí a solí.

In eine kleine Kasserolle Milch und Rahm gießen, zum Kochen bringen. In einer Schale inzwischen Eigelb mit Maisstärke, Staubzucker und Salz vermengen.





Žloutky se škrobem promícháme metličkou a nalijeme na ně část teplé smetany s mlékem.

Promícháme a vrátíme zpět do hrnce. Krém je potřeba za stálého míchání přivést k varu a provařit, aby nebyl cítit škrob. Přelijeme do misky a necháme vychladit za občasného promíchání na 25–30 °C.





Eigelb mit Stärke mit einem Schneebesen vermengen und einen Teil des warmen Rahms mit Milch aufgießen.

Vermengen und in den Topf zurückgeben. Creme unter ständigem Rühren kochen, so dass die Stärke nicht zu spüren ist. In eine Schüssel gießen und auf 25 °C bis 30 °C abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Do druhé misky nalijeme lískooříškové praliné, máslo a metličkou promícháme. Následně přidáme do vychlazeného základu.

In eine zweite Schüssel Haselnuss-Praliné und Butter gießen, mit einem Schneebesen vermengen. In die abgekühlte Basis beimengen.

Opět promícháme metličkou, přikryjeme potravinářskou fólií na kontakt a necháme 3 hodiny vychladit v lednici.

Mit einem Schneebesen vermischen, mit Lebensmittelfolie abdecken und drei Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Dokončení ▪ Fertigstellung





Paris-Brest rozkrojíme. Dospodu dáme praliné, poté nastříkáme krém mousseline.

Paris-Brest aufschneiden.Nach untern Praliné geben, danach Mousseline aufspritzen.







Přidáme praliné a kousky lískových oříšků a přiklopíme horní částí těsta.

Praliné und Haselnussstücke zugeben und mit dem oberen Teil des Teiges abdecken.







Přes sítko lehce posypeme kakaem a nevlhnoucím cukrem. Na vrch uděláme kolečko z praliné a ozdobíme lískovými ořechy.

Über ein Sieb leicht mit Kakao und nicht hygroskopischen Zucker bestreuen. Oben ein Kreis aus Praliné gestalten und mit Haselnuss dekorieren.

Choux se slaným karamelem, vanilkou a tonka fazolí

Choux mit gesalzenen Karamelle, Vanille und Tonkabohnen



Odpalované těsto umíme, tudíž se můžeme pustit do dalších dezertů, kde tuto dovednost uplatníme. Naučíme se připravovat krém ze slaného karamelu – kombinace slaného karamelu, vanilky a tonka fazolí je příjemně rafinovaná.

Brandteig kennt ihr bereits, so kann es jetzt mit weiteren Desserts los gehen, wo ihr diese Kenntnisse anwenden könnt. Jetzt ist Creme aus gesalzenem Karamell an der Reihe, eine angenehm raffinierte Kombination von gesalzenem Karamell, Vanille und Tonkabohnen.

Odpalované těsto ▪ Brandteig

Viz recept na straně 180.

S. Rezept auf S. 180.

Těsta zpracujeme stejným způsobem jako v předcházejícím receptu (viz strana 185). Croustillant vytvoří křupavou vrstvu na povrchu choux.

Croustillant

Teig auf dieselbe Art und Weise kneten, wie im vorherigen Rezept (s. S. 185). Auf der Oberfläche des Choux bildet Croustillant eine knusprige Oberfläche.

Viz recept na straně 185.

S. Rezept auf S. 185.

Vanilkový krém s mascarpone ▪ Vanillecreme mit Mascarpone

37 g mléko 3,5%
165 g smetana 33%
60 g žloutky
23 g kukuřičný škrob
60 g máslo
125 g mascarpone
30 g cukr krystal
vanilka

37 g Milch 3,5%
165 g Rahm 33%
60 g Eigelb
23 g Maisstärke
60 g Butter
125 g Mascarpone
30 g Kristallzucker
Vanille





Do hrnce dáme smetanu, mléko, vanilku a zahřejeme.

In einen Topf Rahm, Milch und Vanille geben und erhitzen.

Do misky dáme žloutky, cukr, maizenu a lehce prošleháme.

In eine Schale Eigelb, Zucker und Maizena geben und leicht schlagen.

Jakmile je směs v hrnci horká, nalijeme část na žloutky, promícháme a vrátíme zpět do hrnce. Za stálého míchání důkladně provaříme, aby nebyl cítit škrob.

Nachdem das Gemisch im Topf heiß ist, einen Teil auf Eigelb gießen, umrühren und zurück in den Topf geben. Unter ständigem Umrühren gründlich garen lassen, so dass die Stärke nicht zu spüren ist.







Nalijeme do vysoké nádoby, přidáme mascarpone, máslo a promixujeme ponorným mixérem.

In ein hohes Gefäß gießen, Mascarpone und Butter beimengen, mit einem Stangenmixer mixen.



Přikryjeme potravinářskou fólií a necháme 24 hodin odležet v lednici. Druhý den prošleháme.

Mit Lebensmittelfolie abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank lagern. Am zweiten Tag schlagen.

Šlehaná ganache tonka ▪ Geschlagene Ganache Tonka

107 g smetana (1) 33%
133 g smetana (2) 33%
vanilka
tonka fazole
80 g bílá čokoláda Callebaut Velvet
1pl želatina (= 2,5 g)

107 g Rahm (1) 33%
133 g Rahm (2) 33%
Vanille
Tonka-Bohne
80 g Weiße Schokolade Callebaut Velvet
1 Esslöffel Gelatine (= 2,5 g)



Dáme nabobtnat želatinu do studené vody. Zahřejeme smetanu (1), vanilku a nastrouhanou tonka fazoli. Přidáme nabobtnanou želatinu.

Gelatine zum Aufquellen ins kalte Wasser geben. Rahm (1), Vanille und geriebene Tonka-Bohne erhitzen. Aufgequellte Gelatine beimengen.





Nalijeme na čokoládu a promixujeme ponorným mixérem. Přidáme druhou smetanu. Necháme vychladit ideálně 24 hodin a vyšleháme.

Auf Schokolade gießen und mit einem Stabmixer mixen. Den zweiten Rahm beimengen. Ideal 24 Stunden abkühlen lassen und schlagen.

Slaný karamel ▪ Gesalzener Karamell

100 g glukóza
130 g cukr krystal
8 g sůl
160 g smetana 33%
100 g máslo

100 g Glukose
130 g Kristallzucker
8 g Salz
160 g Rahm 33%
100 g Butter





Do hrnce dáme glukózu, cukr, sůl a necháme zkaramelizovat.

In einen Topf Glukose, Zucker und Salz geben und karamellisieren lassen.





Přidáme máslo, promícháme, nakonec vlijeme horkou smetanu a provaříme.

Butter beimengen und vermengen. Zuletzt heißen Rahm beimengen und kochen.



Čokoládová dekorace ▪ Schoko-Deko

200 g karamelové čokolády
– Callebaut Gold
kakao

200 g Karamell Schokolade
– Callebaut Gold
Kakao



Posypeme lehce kakaem fólii na čokoládu.

Folie für Schokolade leicht mit Kakao bestäuben.



Rozehřejeme v mikrovlnné troubě čokoládu na 45–50 °C. Poté vylijeme na mramorový stůl a vytemperujeme čokoládu na 29–30 °C.

In einer Mikrowelle Schokolade auf 45–50 °C erhitzen. Danach auf Marmortisch gießen und Schokolade auf 29–30 °C temperieren.



Cukrářským sáčkem nastříkáme kolečka čokolády o průměru 2 cm, mezi nimi necháme 5cm mezery.

Mit einem Spritzbeutel Schokoladenplätzchen mit einem Durchmesser von zwei Zentimeter aufspritzen, Abstand von fünf Zentimeter einhalten.





Čokoládu posypeme kakaem, přikryjeme druhou fólií a zmáčkneme deskou nebo každé kolečko zvlášť skleničkou. Necháme zkrystalizovat při pokojové teplotě.

Schokolade mit Kakao bestreuen, mit zweiter Folie abdecken und mit einer Platte drücken, oder jedes Plätzchen selbständig mit einem Glas drücken. Unter Zimmertemperatur kristallisieren lassen.

Dokončení ▪ Fertigstellung







Choux uřízneme horní část (čepičku) a naplníme přibližně do jedné pětiny slaným karamelem. Přidáme vanilkový krém až doplna. Lehce můžeme posypat nevlhnoucím cukrem (se zlatým pudrem).

Dem Choux den oberen Teil wegschneiden und in ein Fünftel mit gesalzenem Karamell füllen.Mit Vanillecreme vollständig nachfüllen. Kann auch leicht mit nicht hydroskopischem Zucker (mit goldenem Puder) bestreut werden.





Nazdobíme šlehanou ganache a čokoládovou dekorací.

Mit geschlagener Ganache und Schoko-Deko dekorieren.

DORTY & DEZERTY
TORTEN UND DESSERTS



Dostáváme se ke královské cukrářské disciplíně, ve které využijeme mnoho již naučených technik. Naučíme se připravovat krásné i chuťově dokonalé dorty a dezerty.

Nun ist es soweit: Es wartet die königliche Disziplin, in der Vieles des bereits Erlernten seine Anwendung finden wird. Jetzt wird gezeigt, wie man wunderschöne und vom Geschmack her perfekte Torten und Desserts kreieren kann.

Dort s jahodami a smetanovým krémem

Erdbeer-torte mit Rahmcreme



Příprava tohoto senzačního letního dortu je jednoduchá. Pokud jsme zvládli správně připravovat korpusy a krémy, bude to pro vás hračka.

Die Zubereitung dieser sensationellen Sommertorte ist einfach. Beherrscht man die richtige Zubereitung des Tortenbodens und der Creme, schafft man es mit links.

Citronový korpus (průměr 15 cm) ▪ Zitronentortenboden (Durchmesser 15 cm)

2 vejce
160 g cukr krupice
5 g citronová kůra
80 g zakysaná smetana
40 g olivový olej
120 g hladká mouka
2 g kypřicí prášek

2 Eier
160 g Streuzucker
5 g Zitronenschale
80 g Sauerrahm
40 g Olivenöl
120 g Glattes Mehl
2 g Backpulver

Vejce vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme zakysanou smetanu, poté sypké ingredience a nakonec i olivový olej. Nalijeme do ráfku a pečeme na 170 °C cca 40 minut.

Ei mit Zucker zum Schaum schlagen, sauren Rahm beimengen, danach die schüttigen Zutaten und zuletzt Olivenöl. In eine Form gießen und bei 170 °C etwa 40 Minuten lang backen.

Jahodový gel ▪ Erdbeergel

50 g malinové pyré
125 g jahody (kostičky)
1,5 g NH pectin
18 g cukr krupice
0,25 g kyselina citronová

50 g Himbeerpüree
125 g Erdbeeren (Würfeln)
1,5 g Pektin NH
18 g Streuzucker
0,25 g Zitronensäure



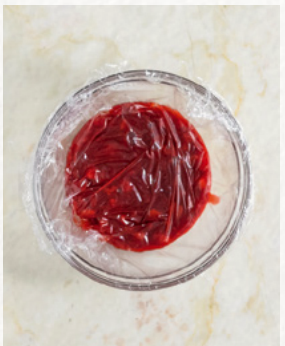
Malinové pyré s polovinou jahod dáme do rendlíku a zahřejeme na cca 40 °C.

Himbeerpüree mit der Hälfte der Erdbeeren in Kasserolle geben und auf etwa 40 °C erhitzen.









Krupicový cukr s NH pectinem důkladně promícháme a přidáme do rendlíku k pyré a jahodám.

Staubzucker mit NH Pektin ordentlich vermischen und in die Kasserolle zum Püree und Erdbeeren beimengen.

Přivedeme k varu a necháme 15 sekund probublávat, přihodíme kyselinu a opět necháme chvilku probublat.

Zum Kochen bringen und 15 Minuten brodeln lassen, Säure beimengen und wieder eine Weile brodeln lassen.

Dáme vychladit do lednice.

In den Kühlschrank zum Abkühlen geben.

Mascarpone krém se zakysanou smetanou ▪ Mascarpone-Creme mit Sauerrahm

0,5 pl želatina (= 1,25 g)
25 g smetany 33%
35 g (cca) cukr moučka
70 g zakysaná smetana
170 g mascarpone
60 g máslo
citronová šťáva (podle chuti)

0,5 Esslöffel Gelatine (= 1,25 g)
25 g Rahm 33%
35 g Puderzucker (etwa)
70 g Sauerrahm
170 g Mascarpone
60 g Butter
Zitronensaft (je nach Geschmack)



Želatinu dáme nabobtnat do studené vody.

Gelatine zum Aufquellen ins kalte Wasser geben.









Smetanu zahřejeme na cca 50 °C. Mascarpone, zakysanou smetanu a moučkový cukr balonovou metlou prošleháme v robotu. Do smetany dáme nabobtnanou želatinu. Do kotlíku k prošlehanému mascarpone se zakysanou smetanou a cukrem přidáme smetanu s rozpuštěnou želatinou poté i rozpuštěné máslo.

Rahm auf etwa 50 °C erhitzen. Mascarpone, Sauerrahm und Puderzucker mit Schneeschlegel im Küchenroboter schlagen. In den Rahm aufgequellte Gelatine beimengen. In Tiegel zum mit Sauerrahm und Zucker aufgeschlagenem Mascarpone Rahm mit gelöster Gelatine, danach zerlassene Butter beimengen.

Nakonec přidáváme podle chuti citronovou šťávu.

Zuletzt je nach Geschmack Zitronensaft beimengen.

→

Dokončení ▪ Fertigstellung





Korpus rozkrojíme na 3 plátky. Na točnu si položíme první plát korpusu a potřeme smetanovým krémem.

Tortenboden in drei Blätter schneiden. Auf Drehscheibe das erste Teigblatt des Tortenbodens legen und mit Sahnecremé bestreichen.

Přidáme jahodový gel a přiklopíme dalším plátem korpusu. Proces opakujeme.

Erdbergeel zugeben und mit dem weiteren Blatt abdecken. Vorgang wiederholen.









Dáme poslední patro korpusu a dort krémem zahladíme. Nahoře dekorujeme čerstvými jahodami.

Letztes Blatt des Tortenbodens auflegen. Torte mit Cremé glätten. Oben mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Čokoládovo – pistáciový dezert

Schoko-Pistazien Dessert



V tomto dezertu využijeme mnoho technik, které jsme se už naučili. Budeme si muset osvěžit přípravu glazé, mousse nebo crémeux. Je to trochu složitější dezert, ale žádný strach! Projdeme si ho krok za krokem.

Bei der Zubereitung dieses Desserts werden viele Techniken verwendet, die ihr bereits gelernt habt. Ihr müsst euch nur erinnern, wie Glasé, Mousse oder Crems zubereitet werden. Es ist zwar ein bisschen komplizierter Dessert, aber keine Angst, wir werden Schritt für Schritt vorankommen.

Kakaový plát ▪ Kakaotortenschicht

140 g bílky
130 g žloutky
140 g cukr krystal
30 g mouka
30 g kakao
30 g kukuřičný škrob
60 g máslo

140 g Eiweiß
130 g Eigelb
140 g Kristallzucker
30 g Mehl
30 gKakao
30 g Maisstärke
60 g Butter



Začneme šlehat bílky
a postupně zašleháváme cukr.

Eiweiß schlagen und zügig
Zucker beimengen.



Připravíme si do misky mouku,
kakao a maizenu.

In eine Schüssel Mehl, Kakao
und Maizena geben.





Jakmile jsou bílky vyšlehané, přidáme
žloutky a poté přidáme i sypké ingredience,
nakonec i rozpuštěné máslo.

Nachdem Eiweiße fertig geschlagen sind,
Eigelb und danach die schüttigen Zutaten
beimengen. Zuletzt zerlassene Butter
beimengen.



Nalijeme na pečicí papír a pečeme
10 minut na 170 °C. Po upečení
a vychlazení vykrájíme kolečka.

Teig auf Backpapier gießen und
zehn Minuten bei 170 °C backen
lassen. Nach Abkühlen kleine
Plätzchen abstechen.



Pistáciové crémeux ▪ Pistaziencremes

75 g smetana 33%
35 g mléko 3,5%
35 g 100% pistáciová pasta
50 g žloutky
37 g máslo
20 g cukr krystal
1 pl. želatina (= 2,5 g)

75 g Rahm 33%
35 g Milch 3,5%
35 g 100% Pistazienpaste
50 g Eigelb
37 g Butter
20 g Kristallzucker
1 Esslöffel Gelatine (= 2,5 g)



Smetanu a mléko zahřejeme. Žloutky smícháme v misce s cukrem.

Rahm und Milch erhitzen. In einer Schüssel Eigelb mit Zucker vermengen.



Želatinu dáme nabobtnat do studené vody.

Gelatine zum Aufquellen ins kalte Wasser geben.



Část zahřáté smetany s mlékem nalijeme na žloutky, promícháme a vrátíme do hrnce. Za stálého míchání přivedeme k 84 °C.

Ein Teil des aufgewärmten Rahms mit Milch auf das Eigelb gießen, vermengen und in den Topf zurückgeben. Unter ständigem Rühren auf 84 °C erhitzen.











Přidáme nabobtnanou želatinu a nalijeme do vysoké nálevky, kam následně přidáme pistáciovou pastu a ponorným mixérem promixujeme. Přidáme máslo a opět promixujeme.

Aufgequollene Gelatine beimengen und in einen hohen Trichter gießen, folgend Pistazienpaste beimengen und mit Stangenmixer vermengen. Butter beimengen und erneut mixen.

→





Nalijeme do silikonové formy a dáme zamrazit.

In eine Backform aus Silikon gießen und einfrieren lassen.

Mousse z hořké čokolády ▪ Mousse aus Bitterschokolade

100 g smetana 33%
150 g hořká čokoláda Callebaut 811
1 pl želatina (= 2,5 g)
200 g vyšlehaná smetana 33%

100 g Rahm 33%
150 gBitterschokolade (Edelbitter) Callebaut 811
1 Esslöffel Gelatine (= 2,5 g)
200 g Aufgeschlagener Rahm 33%



Želatinu dáme nabobtnat do studené vody.

Gelatine zum Aufquellen ins kalte Wasser geben.

Čokoládu se smetanou dáme do rendlíku a zahřejeme na 50 °C. Přidáme nabobtnanou želatinu, přelijeme do misky a necháme zchladit na 40 °C.

Schokolade mit Rahm in Kasserolle geben und auf 50 °C erhitzen. Aufgequollene Gelatine beimengen, in eine Schale gießen und auf 40 °C abkühlen.









Následně přimícháme pomocí stěrky vyšlehanou smetanu. Nalijeme do silikonové formy.

Folgend mithilfe einer Spachtel aufgeschlagenen Rahm beimengen. In eine Backform aus Silikon gießen.





Do půlky formy nalijeme mousse. Vložíme crémeux, podle potřeby dolijeme mousse a uzavřeme kolečkem korpusu.

In die Hälfte der Form Mousse gießen. Crémeux einlegen, je nach Bedarf Mousse nachgießen und mit Tortenboden abschließen.

Sponge

2 vejce
40 g cukr krupice
10 g kakao
10 g hladká mouka

2 Eier
40 g Streuzucker
10 g Kakao
10 g Glattes Mehl

Sponge je zajímavá dekorace, jež se připravuje velmi jednoduše a přitom je efektní na pohled. Tento recept pracuje se sladkou variantou, ale lze ji připravit i na slano.

Sponge ist eine interessante Deko, die man sehr einfach zubereiten kann, trotzdem aber effektvoll wirkt. Das folgende Rezept gilt für die süße Variante, Sponge kann aber auch salzig zubereitet werden.



Vejce s cukrem vyšleháme.

Ei mit Zucker schlagen.



Poté přidáme kakao a mouku.

Danach Kakao und Mehl beimengen.



Dno papírového kelímku si pomocí nože propícháme.

Den Boden eines Papierbechers mit einem Messer durchlöchern.





Naplníme kelímek do poloviny a vložíme do mikrovlnné trouby na cca 1 minutu na nejvyšší výkon. Necháme pár minut vychladnout.

Den Becher bis zur ½ füllen, für etwa eine Minute in Mikrowelle auf Höchstleistung geben. Einige Minuten abkühlen lassen.

Dokončení ▪ Fertigstellung

čokoládové glazé (viz recept na straně 163)

Schoko-Glacé (s. Rezept auf S. 163)





Jednotlivé dezerty polijeme čokoládovým glazé a „namočíme“ do biskvitu.

Einzelne Desserts mit Schokoladen-Glacé begießen und ins Biskuit eintauchen.





Položíme na podložku, nazdobíme zbytkem mousse a spongem.

Auf Unterlage legen, mit Rest von Mousse und Sponge dekorieren.

Kokosový dezert s maracujou

Kokosnussdessert mit Maracuja



Sametový dezert s maracujovým glazé vypadá krásně a ještě lépe chutná. V tomto receptu se naučíme připravovat skvělé glazé, mousse i crumble.

Dieses Dessert mit Maracuja-Glacé sieht wunderschön aus und schmeckt noch besser. In diesem Rezept werdet ihr die Zubereitung eines tollen Glacé, Mousse und Crumble lernen.

Mandlovo-kokosové dacquoise ▪ Mandel-Kokosnuss Dacquoise

200 g cukr moučka
80 g mandlová moučka
220 g bílky
60 g cukr krystal
120 g strouhaný kokos

200 g Puderzucker
80 g Mandelmehl
220 g Eiweiß
60 g Kristallzucker
120 g Geriebene Kokosnuss







Moučkový cukr, mandlovou moučku a strouhaný kokos smícháme a poté smícháme i společně s vyšlehanými bílky.

Puderzucker, Mandelmehl und geriebene Kokosnuss vermengen, danach mit geschlagenem Eiweiß vermischen.

Bílky s cukrem vyšleháme do pevného sněhu.

Eiweiß mit Zucker zum festen Schnee schlagen.



Plech vyložíme pečicím papírem/silikonovou podložkou, nalijeme těsto a rozetřeme.

Backblech mit Backpapier/ Unterlage aus Silikon auslegen, Teig aufgießen und ausbreiten.



Pečeme 10–15 minut na 170 °C. Po upečení a vychlazení vykrájíme kolečka.

Zehn bis 15 Minuten bei 170 °C backen. Nach Abkühlen kleine Plätzchen abstechen.

→

Maracujové crémeux ▪ Maracuja-Cremes





1 g vejce
65 g maracujové pyré
20 g cukr krystal
1 pl. želatiny (= 2,5 g)
80 g máslo

1 g Eier
65 g Maracujapüree
20 g Kristallzucker
1 Esslöffel Gelatine
(= 2,5 g)
80 g Butter

Želatinu dáme nabobtnat do studené vody.

Gelatine zum Aufquellen ins kalte Wasser geben.

Do hrnce dáme cukr, pyré, vejce a za stálého míchání přivedeme k 84 °C.

In einen Topf Zucker, Püree, Eier geben und unter ständigem Rühren auf 84 °C erhitzen.







Přidáme želatinu a necháme krém vychladit na 40–50 °C. Poté zapracujeme pomocí ponorného mixéru máslo.

Gelatine beimengen, Creme auf 40 bis 50 °C abkühlen lassen. Danach mit Stabmixer Butter beimengen.

Nalijeme do silikonové formy.

In eine Backform aus Silikon gießen.

Crumble

100 g mandlová moučka
100 g hladká mouka
100 g máslo
100 g cukr krupice

100 g Mandelmehl
100 g Glattes Mehl1
100 g Butter
100 g Streuzucker



Všechny ingredience spolu promícháme. Plníme do ráfků/ vykrajovátka o průměru 7 cm. Pečeme na 170 °C cca 15–20 minut.

Alle Zutaten vermengen. In Formen/Ausstechformen mit einem Durchmesser von sieben Zentimeter füllen. Etwa 15 bis 20 Minuten bei 170 °C backen lassen.



Kokosový mousse ▪ Kokosnuss-Mousse



Kokosové pyré zahřejeme na 50 °C.

Kokosnusspüree auf 50 °C erhitzen.



210 g kokosové pyré
210 g vyšlehaná smetana 33%
2 pl želatina (= 5 g)

210 g Kokosnusspüree
210 g aufgeschlagener Rahm 33%
2 Esslöffel Gelatine (= 5 g)



Přidáme nabobtnanou želatinu.

Aufgequollene Gelatine beimengen.





Necháme zchladit na 35 °C a přidáme vyšlehanou smetanu. Plníme do silikonové formy. Zkompletovaný dezert dáme mrazit.

Auf 35 °C abkühlen lassen, aufgeschlagenen Rahm beimengen. In eine Backform aus Silikon gießen. Fertiges Dessert gefrieren lassen.

→

Mangové glazé ▪ Mango-Glacé

330 g neutrální glazé
(viz recept na straně 165)
100 g mangové pyré

330 g neutrale Glacé
(s. Rezept auf S. 165)
100 g Mangopüree



Vše zahřejeme
v mikrovlnné troubě nebo
na vodní lázni na 35–40 °C.

Alles in einer Mikrowelle
oder in einem Wasserbad
auf 35–40 °C erhitzen.

Dokončení ▪ Fertigstellung





Vyndáme dezerty ze silikonové formy.

Desserts aus Silikonform herausnehmen.







Zmrzlé dezerty poglazujeme
mangovým glazé a přendáme
na crumble. Ozdobíme pusinkami.

Gefrorene Desserts mit
Mango-Glacé glacieren und
auf Crumble geben.

Ovocná tartaletka Tartlet mit Obst



Křehké těsto a sametová náplň. To je další tradiční francouzský dezert. Jeho příprava není náročná, jen musíme opět dodržovat správný postup a pracovat s kvalitními surovinami.

Ein zarter Teig und eine samtige Füllung. Das ist ein weiteres traditionelles Dessert. Seine Zubereitung ist zwar nicht schwierig, man muss aber wieder das richtige Verfahren einhalten und mit hochwertigen Rohstoffen arbeiten.

Sablé ▪ Sablés

75 g máslo
1 g sůl
47 g cukr moučka
20 g mandlová moučka
9 g žloutky
15 g bílky
130 g hladká mouka
5 g třtinový cukr

75 g Butter
1 g Salz
47 g Puderzucker
20 g Mandelmehl
9 g Eigelb
15 g Eiweis
130 g Glattes Mehl
5 g Rohrzucker









Všechny suroviny smícháme dohromady a zpracujeme ručně.

Alle Zutaten vermengen und manuell verarbeiten.





Vyválíme mezi dva pečicí papíry a zamrazíme.

Zwischen zwei Backpapiere ausrollen und einfrieren.



Vykrájíme požadované tvary a dáme do forem.

Gewünschte Formen ausschneiden und in Formen geben.





Pečeme 12–15 minut na 170 °C.

Bei 170 °C 12–15 Minuten backen.

Dokončení ▪ Fertigstellung

vanilkový krém s mascarpone
(viz recept na straně 189)
jahodový gel
(viz recept na straně 196)
neutrální glazé
(viz recept na straně 165)

Vanillecreme mit Mascarpone
(s. Rezept auf S. 189)
Erdbeergel
(s. Rezept auf S. 196)
neutrale Glacé
(s. Rezept auf S. 165)





Do tartaletky dáme jahodový gel a doplníme vanilkovým krémem.

In Tartlet Edbeergel geben und mit Vanillecreme nachfüllen.





Ozdobíme čerstvým ovocem poglazovaným neutrálním glazé a pusinkami.

Dekorieren mit frischem, mit neutraler Glacé glacierten Obst und Baisers.

Financier z lískových ořechů

Haselnuss--Finanzier



Další z klasických francouzských dezertů. Tradičně se peče v hranaté formě. Ochutit ho můžeme celou řadou kvalitních oříškových past. Tento recept bezesporu patří do základního cukrářského arzenálu.

Ein weiterer französischer Klassiker unter den Desserts. Traditionell wird er in einer Rechteckform gebacken. Abschmecken kann man ihn mit einer Reihe hochwertiger Nusspasten. Dieses Rezept gehört ohne Zweifel zur Grundausstattung jedes Konditors.

35 g mouka
65 g noisette butter = oříškové máslo
40 g praliné z lískových ořechů
70 g cukr krystal
85 g bílky
60 g mandlová moučka

35 g Mehl
65 g Noisette butter = Nussbutter
40 g Praliné aus Haselnüssen
70 g Kristallzucker
85 g Eiweiß
60 g Mandelmehl



Vyšleháme bílky s půlkou cukru.

Eiweiße mit Hälfte des Zuckers schlagen.



Ze zbytku ingrediencí (mouka, noisette butter, praliné, druhá půlka cukru krystal, mandlová moučka) uděláme pastu. Do pasty postupně přidáváme vyšlehané bílky. Cílem je homogenní hmota.

Aus den restlichen Zutaten (Mehl, Noisette Butter, Praliné, die zweite Hälfte des Kristallzuckers, Mandelmehl) eine Paste anfertigen. In die Paste nach und nach geschlagene Eiweiße beimengen. Das Ziel ist eine homogene Masse zu erhalten.



Pečeme 15–20 minut na 165 °C.

15 bis 20 Minuten bei 165 °C backen.



COOKIES & MACARONS



Makronky a cookies jsou dva cukrářské výrobky, jejichž zvládnutí patří k základním dovednostem každé cukrářky i každého cukráře. Makronky vyžadují naprostou přesnost a preciznost práce. Při přípravě cookies se můžeme trochu uvolnit.

Macarons und Cookie sind zwei Erzeugnisse, die jeder Konditor und jede Konditorin beherrschen müssen. Die Zubereitung von Macarons verlangt eine präzise Einhaltung der Anleitung. Die Zubereitung von Cookies kann ein bisschen entspannter sein.

Arašídové cookies se slaným karamelem

Erdnussplätzchen mit gesalzenem Karamell



Cookies se slaným karamelem jsou skvělé. Jejich příprava není složitá. Důležité je osvojit si přípravu těsta, ganache i krému. Vše se naučíme v tomto receptu.

Cookies mit gesalzenem Karamell sind lecker. Die Zubereitung ist nicht schwierig, wichtig ist, die Zubereitung des Teigs, der Ganache sowie der Créme zu beherrschen. Das alles könnt ihr in diesem Rezept lernen.

Těsto na sušenky ▪ Teig für Kekse

60 g máslo
35 g 100% arašídová pasta (arašídové máslo)
95 g třtinový cukr
70 g cukr krupice
2 g sůl
1 g vejce
185 g hladká mouka
8 g jedlá soda
50 g arašídy

60 g Butter
35 g 100% Erdnusspaste (Erdnussbutter)
95 g Rohrzucker
70 g Streuzucker
2 g Salz
1 g Eier
185 g Glattes Mehl
8 g Speisesoda
50 g Erdnüsse



Všechny ingredience dáme do misky a promícháme.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und vermischen.











Vypracujeme těsto, ze kterého uděláme cca 30g kuličky, které položíme na plech bez pečicího papíru.

Einen Teig kneten. Aus dem Teig etwa 30 Gramm schwere Kugeln machen, diese auf Blech ohne Backpapier legen.

Kuličky mírně stlačíme a vložíme do trouby na 8–10 minut. Pečeme na 170 °C.

Kugel leicht herunterdrücken und für acht bis zehn Minuten in Backröhre geben. Bei 170 °C backen.

Arašídová ganache ▪ Erdnussganache

140 g bílá čokoláda Callebaut Velvet
60 g máslo
50 g 100% arašídová pasta
110 g smetana 33%
25 g glukóza
4 g sůl

140 g Weiße Schokolade Callebaut Velvet
60 g Butter
50 g 100% Erdnusspaste
110 g Rahm 33%
25 g Glukose
4 g Salz



Do hrnce dáme smetanu, sůl, glukózu a zahřejeme.

In einen Topf Rahm, Glukose und Salz geben und erhitzen.

Do vysoké nádoby dáme arašídovou pastu a čokoládu.

In ein hohes Gefäß Erdnusspaste und Schokolade geben.







Horkou smetanu nalijeme na čokoládu s oříškovou pastou a promixujeme ponorným mixérem.

Heißen Rahm auf Schokolade mit Erdnusspaste gießen und mit einem Stabmixer vermengen.





Přidáme máslo a znovu promixujeme.

Butter beimengen und erneut mixen.

Dokončení ▪ Fertigstellung

slaný karamel
(viz recept na straně 191)

gesalzener Karamell
(S. Rezept auf S. 191)



Sušenky ozdobíme slaným karamelem, arašídovou ganache a arašídy.

Kekse mit gesalzenem Karamell, Erdnussganache und Erdnüssen dekorieren.

Macarons



Připravit skvělé makronky není úplně snadné. Zuby si na nich vylámalo mnoho cukrářů a cukrářek. Pokud budeme dodržovat správný postup a použijme kvalitní suroviny, výsledek bude stát za to.

Es ist nicht so einfach, leckere Macarons zuzubereiten. Viele Konditoren und Konditorinnen haben sich dabei ihre Zähne ausgebissen! Werden aber die richtige Vorgehensweise eingehalten und hochwertige Rohstoffe verwendet, erhält man ein lohnenswertes Ergebnis.

Pistáciová ganache ▪ Pistazien-Ganache

140 g bílá čokoláda
Callebaut Velvet
60 g máslo vychlazené
50 g pistáciová pasta 100%
100 g smetana 33%
20 g glukóza
špetka soli

140 g Weiße Schokolade
Callebaut Velvet
60 g Butter, ausgekühlt
50 g 100% Pistazienpaste
100 g Rahm 33%
20 g Glukose
Prise Salz



Do hrnce dáme smetanu, glukózu, sůl a zahřejeme.

In einen Topf Rahm, Glukose und Salz geben und erhitzen.



Do vyšší nádobky (např. odměrky) nasypeme bílou čokoládu a pistáciovou pastu.

In ein höheres Gefäß (zum Beispiel Messbecher) weiße Schokolade und Pistazienpaste geben.

Jakmile je smetana dostatečně ohřátá (začala bublat), nalijeme na čokoládu s pistáciovou pastou a promixujeme ponorným mixérem. Pokud se nám nedaří rozpustit čokoládu, můžeme si odměrku s čokoládou, pastou a smetanou vložit na chvilku do mikrovlnné trouby. Přidáme máslo a znovu promixujeme. Nalijeme do misky, přikryjeme na kontakt potravinářskou a dáme vychladit do lednice. Ideálně na 24 hodin, pokud pospícháme, rozprostřeme si ganache na větší plochu a vložíme do lednice alespoň na 3 hodiny.

Nachdem der Rahm genügend aufgewärmt ist (er beginnt zu brodeln), diesen auf Schokolade mit Pisatzienpaste gießen und mit einem Stangenmixer mixen. Sollte es nicht gelingen die Schokolade zu zerlassen, dann Messbecher mit Schokolade, Paste und Rahm kurz in eine Mikrowelle geben. Butter beimengen und erneut mixen. In eine Schale gießen, mit Lebensmittelfolie dicht abdecken und in Kühlschrank zum Abkühlen geben. Idealerweise für 24 Stunden, hat man es aber eilig, dann Ganache auf eine größere Fläche ausbreiten und für mindestens drei Stunden in Kühlschrank geben.







Skořápky – švýcarský meringue ▪ Schweizer Meringue

70 g bílky (1)
70 g bílky (2)
148 g cukr krupice
200 g mandlová moučka
200 g moučková cukr
barva (prachová)
drcené pistácie

70 g Eiweiß (1)
70 gEiweiß (2)
148 g Streuzucker
200 g Mandelmehl
200 g Puderzucker
Farbe (Staubfarbe)
Zermahlene Pistazien







Bílky (1) s krupicovým cukrem zahřejeme ve vodní lázni na 65 °C. Poté dáme vyšlehat.

Eiweiß (1) mit Staubzucker in einem Wasserbad auf 65 °C erhitzen, danach schlagen.



Moučkový cukr s mandlovou moučkou promixujeme dohromady, přidáme bílky (2), barvu a promícháme.

Puderzucker mit Mandelmehl vermengen, Eiweiß (2) und Farbe beimengen, vermischen.



Do pasty přidáme část vyšlehaných bílků a důkladně promícháme. Postupně přidáváme zbytek vyšlehaných bílků.

In die Paste einen Teil der geschlagenen Eiweiße beimengen und gründlich vermischen. Nach und nach den Rest der geschlagenen Eiweiße beimengen.



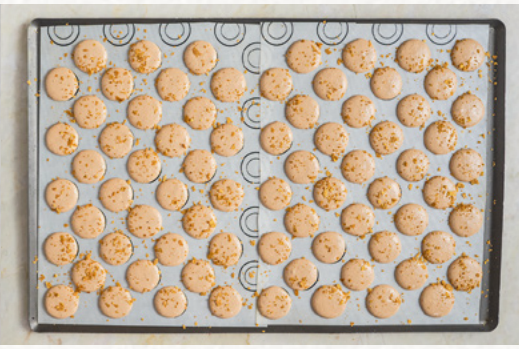
Na silikonovou fólii nastříkáme makronky hladkou trubičkou velikosti 8–10.

Auf eine Silikon-Folie mit einem glatten Röhrchen Makronen der Größe acht bis zehn aufspritzen.



Posypeme pistáciemi. Necháme cca 30 minut při pokojové teplotě zaschnout.

Mit Pistazien bestreuen. In Zimmertemperatur etwa 30 Minuten trocknen lassen.



Pokud se již těsto nelepí na prst, dáme péct na 18–20 minut na 130 °C.

Nachdem der Teig nicht mehr klebt, 18 bis 20 Minuten bei 130 °C backen.



Dokončení ▪ Fertigstellung



Vychlazené makronky naplníme ganáží. Můžeme skladovat týden v uzavřené krabičce v lednici, nebo až dva měsíce v mrazáku.

Ausgekühlte Macarons mit Ganache füllen. Haltbar eine Woche in geschlossener Schachtel im Kühlschrank, oder bis zu zwei Monaten im Gefrierschrank.



ZMRZLINA
EIS



Zmrzlina by neměla chybět na žádném pořádném restauračním dezertu. Samozřejmě je i základním stavebním kamenem cukrárny. Pokud zvládneme jednu verzi zmrzliny, dokážeme připravit téměř jakoukoli.

Eis sollte in keinem ordentlichen Dessert fehlen, das in einem Restaurant serviert wird. Natürlich gehört Eis auch zu den Grundsteinen einer Konditorei. Kann man eine Eissorte zubereiten, dann kann man fast alle.

Pistáciová zmrzlina

Pistazieneis



Jedna z nejoblíbenějších zmrzlin je právě ta pistáciová. Pokud použijeme kvalitní suroviny, bude senzační. Výsledná barva nebude intenzivně jedovatě zelená (jako tomu bývá u zmrzlin z nekvalitních surovin), ale bude mít jemný zelený až olivový odstín.

Eine der am meisten beliebten Eissorten ist Pistazieneis. Werden hochwertige Rohstoffe verwendet, ist es sensationell. Die Farbe wird nicht intensiv grün sein (wie es der Fall ist, wenn minderwertige Rohstoffe verwendet werden), sondern fein grün bis olivengrün.

100 g 100% pistáciová pasta
160 g cukr krystal
20 g dextróza
20 g glukóza
645 g mléko plnotučné 3,5%
50 g smetana 31%
5 g Neutral fix

100 g 100% Pistazienpaste
160 g Kristallzucker
20 g Dextrose
20 g Glukose
645 g Vollmilch 3,5%
50 g Rahm 31%
5 g Neutral fix



Zahřejeme mléko se smetanou. Neutral fix, cukr krystal a dextrózu smícháme a nasypeme do hrnce. Zahřejeme tak, aby se rozpustil cukr. Vypneme plotnu a přidáme glukózu.

Milch mit Rahm erhitzen. Neutral fix, Kristallzucker und Dextrose vermengen und in einen Topf geben. Erhitzen, sodass sich der Zucker auflösen kann. Herd abschalten und Glukose beimengen.



Nakonec přidáme pastu a promixujeme ponorným mixérem.

Zuletzt Paste beimengen und mit einem Stangenmixer mixen.



Necháme alespoň 30 minut odležet v lednici a nalijeme do zmrzlinovače.

Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank lassen und in die Eismaschine gießen.

Hrušková zmrzlina

Zmrzlina s nádechem podzimu je ovšem senzační i v létě. Výborně se hodí i k dezertům, kde hrají hrušky prim.

Birneneis

Eis mit einem Hauch Herbst ist auch im Sommer ein Renner. Es passt ausgezeichnet zu Desserts, in denen die Oberhand Birnen haben.







420 g hruškové pyré
100 g hrušky
160 g cukr krystal
20 g dextróza
290 g voda

420 g Birnenpüree
100 g Birnen
160 g Kristallzucker
20 g Dextrose
290 g Wasser

Cukr a dextrózu smícháme v misce. V hrnci ohřejeme pyré a vodu, přidáme sypké suroviny a zahřejeme tak, aby se cukry rozpustily. Přidáme hrušky a promixujeme ponorným mixérem. Necháme alespoň 30 minut odležet v lednici a nalijeme do zmrzlinovače.

In einer Schale Zucker und Dextrose vermengen. Im Topf Püree und Wasser erhitzen, schüttige Zutaten beimengen und so erhitzen, dass sich der Zucker auflösen kann. Birnen beimengen und mit einem Stangenmixer mixen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank lassen und in die Eismaschine gießen.

ČOKOLÁDA
SCHOKOLADE



Práce s čokoládou je cukrářským denním chlebem. Zároveň je čokoláda jednou z nejdražších surovin. Chovejme se k ní s respektem a bude nám dobrou kamarádkou.

Die Arbeit mit Schokolade ist das Tagesgeschäft jedes Konditors. Zugleich ist Schokolade eine der teuersten Zutaten. Gebührt man ihr Respekt, wird sie zu unserem guten Freund werden.

Tabulková čokoláda Tafelschokolade



Pro práci s čokoládou je klíčové ovládat její temperaci. Čokoláda je základní cukrářskou surovinou, se kterou budeme pracovat dennodenně, proto bychom ji měli umět správně používat.

Um mit Schokolade arbeiten zu können, muss man ihre Temperierung beherrschen. Schokolade ist der Grundstoff in der Süßwarenherstellung, mit dem jeden Tag gearbeitet wird. Deswegen sollte man wissen, wie Schokolade richtig zu gebrauchen ist.

400 g mléčná čokoláda
Cacao Barry Alunga
vlašské ořechy
pekanové ořechy
pistácie
lískové ořechy

400 g Milchschokolade
Cacao Barry Alunga
Walnüsse
Pekannüsse
Pistazien
Haselnüsse



Rozehřejeme v mikrovlnné troubě čokoládu na 45–50 °C.

In Mikrowelle Schokolade auf 45–50 °C aufwärmen.







Poté vylijeme dvě třetiny na mramorový stůl, vytemperujeme na 28 °C a vrátíme ke zbývající čokoládě, důkladně promícháme. Pracovní teplota by měla být 29–30 °C.

Danach ⅔ auf Marmortisch gießen, auf 28 °C temperieren und zur restlichen Schokolode zurückgeben, gründlich vermischen. Die Arbeitstemperatur sollte sich zwischen 29–30 °C bewegen.

Polykarbonátovou formu vyčistíme pomocí vatového tampónu.

Die Form aus Polykarbonaten kann mit Hilfe eines Wattetupfers gereinigt werden.









Po vyčištění nalijeme do formy pomocí cukrářského sáčku čokoládu a dozdobíme ořechy.Necháme zkrystalizovat při pokojové teplotě.

Nach der Reinigung mit Hilfe eines Spritzbeutels Schokolade in die Form gießen und mit Nüssen garnieren. Unter Zimmertemperatur kristallisieren lassen.





Před vyklepnutím z formy dáme na 5 minut dokrystalizovat do lednice.

Vor dem Ausklopfen aus der Form 5 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Pralinky Pralinen



Výrobu pralinek by měl zvládnout každý cukrář. Hodí se nejen do cukrárny, ale ocení je i hosté restaurací. Mohou se stát součástí vícechodového menu nebo je můžeme nabídnout jako pozornost z kuchyně. Pokud je zabalíme do hezké krabičky, potěší hosty i doma.

Die Herstellung von Pralinen sollte jeder Konditor beherrschen. Ihren Platz haben sie nicht nur in einer Konditorei, auch Gäste in Restaurants wissen sie zu schätzen. Sie können auch Teil eines Menüs mit mehreren Gängen sein, oder sie können als ein kleines Gratisgeschenk aus der Küche angeboten werden. Verpackt in eine schöne Schachtel, bereiten sie Freude den Gästen, sowie zu Hause.

Temperace kakaového másla ▪ Temperierung der Kakaobutter

barevná kakaová másla

Farbige Kakaobutter





Pomocí vatového tampónu vyleštíme polykarbonátovou formu. Kakaové máslo zahřejeme na 45–50 °C v mikrovlnné troubě.

Mit Wattetupfer die Form aus Polykarbonat polieren. Kakaobutter in Mikrowelle auf 45–50 °C erhitzen.





Vezmeme si misku se studenou vodou a ponoříme do ní kelímek s barevným kakaovým máslem. Mícháme dokud nedocílíme teploty 27–28 °C.

Becher mit farbiger Kakaobutter in eine Schale mit kaltem Wasser eintauchen. Butter Rühren, bis die Temperatur 27–28 °C erreicht ist.

Poté libovolně nabarvíme vyleštěnou formu. Použít můžeme např. štětec a ustřiženou houbičku.

Danach polierte Form je nach Belieben färben. Es können zum Beispiel ein Pinsel und abgeschnittener Schwamm verwendet werden.



Čokoládová skořápka ▪ Schokoladenschale

600 g hořká čokoláda Callebaut 811

600 g Bitterschokolade (Edelbitter) Callebaut 811







Rozehřejeme v mikrovlnné troubě čokoládu na 45–50 °C.

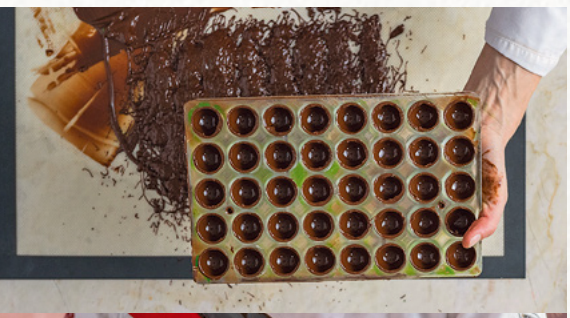
In Mikrowelle Schokolade auf 45–50 °C aufwärmen.

Pracovní teplota by měla být 31–32 °C.

Die Arbeitstemperatur sollte sich zwischen 31–32 °C bewegen.

Poté vylijeme dvě třetiny na mramorový stůl a vytemperujeme na 29 °C. Vrátíme ke zbývající čokoládě, důkladně promícháme.

Danach ⅔ auf Marmortisch gießen, auf 29 °C temperieren und zur restlichen Schokolode zurückgeben, gründlich vermischen.





Čokoládu nalijeme do polykarbonátové formy a kartou poklepeme na hranu formy, abychom vybouchali bublinky. Následně formu přetočíme vzhůru nohama a vyboucháme čokoládu ven.

Schokolade in eine Form aus Polykarbonat gießen, mit einer Karte auf die Kante der Form klopfen, um Luftblasen zu entfernen. Folgend die Form umdrehen und die Schokolade herausklopfen.



Přebytečnou čokoládu kartou setřeme. Formu s čokoládou takto otočenou necháme zkrystalizovat na pečicím papíře při pokojové teplotě.

Überflüssige Schokolade mit Karte abwischen. Die umgedrehte Form mit Schokolade auf Backpapier bei Zimmertemperatur kristallisieren lassen.

Pistáciový nugát ▪ Pistaziennougat

300 g čokoláda Carma Nuit Blanche
180 g 100% pistáciová pasta

300 g Schokolade Carma Nuit Blanche
180 g 100% Pistazienpaste

V mikrovlnné troubě zahřejeme čokoládu na 45–50 °C. Přidáme pastu, promícháme a na mramorové desce vytemperujeme na 24 °C.

In Mikrowelle Schokolade auf 45–50 °C erhitzen. Paste beimengen, umrühren und auf Marmorplatte auf 24 °C temperieren.



Plníme do čokoládových skořápek s vloženou pistácií zhruba 2 mm pod okraj formy a necháme ztuhnout.

Masse in Schokoladenschalen mit einer eingelegten Pistazie etwa zwei Millimeter unter den Rand der Form füllen, erstarren lassen.

Zavíčkujeme pralinky pomocí čokoládové fólie a vytemperované čokolády. Necháme při pokojové teplotě zkrystalizovat.

Pralinen mit Schokoladenfolie und temperierter Schokolade schützen. Unter Zimmertemperatur kristallisieren lassen.





Před vyklepnutím z formy dáme na 5 minut dokrystalizovat do lednice.

Vor dem Ausklopfen aus der Form 5 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.



Helena Fléglová

Členka Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR
Mitglied der Nationalmannschaft der Köche und Konditoren der Tschechischen Republik

Je jednou z nejlepších českých cukrářek. Helena vede vlastní cukrářské studio HF Pastry Academy. Absolvovala mnoho zahraničních stáží ve světoznámých cukrářských studiích – École Christophe Michalak, Aula Jordi Bordas… Delší dobu Helena pracovala v Bubo Barcelona.

S Národním týmem absolvovala kuchařskou olympiádu, Světový pohár v Lucembursku a zlatou cestu na světové soutěži v Singapuru.

Sie ist eine der besten tschechischen Konditorinnen. Helena leitet ein eigenes Konditorstudio, die HF Pastry Academy. Sie absolvierte eine Reihe von Auslandsaufenthalten an weltberühmten Konditorschulen – École Christophe Michalak, Aula Jordi Bordas… Eine längere Zeit arbeitete sie in Bubo Barcelona.

Mit der Nationalmannschaft absolvierte sie die Olympiade der Köche, den Weltcup in Luxemburg und den Kochwettbewerb in Singapore.

KÁVA
KAFFEE

Každý číšník i servírka by měli umět připravit dobrou kávu. Vyžaduje to zvládnutí základních znalostí i technik její přípravy. Káva je ovoce. To je základní předpoklad při přemýšlení, jak by měla chutnat. Mistrovství přípravy kávy zvládneme jen poctivou prací a zápalem. Pojďme na to!

Jeder Kellner und jede Kellnerin sollten einen guten Kaffee zubereiten können. Dazu muss man die grundlegenden Kenntnisse und Verfahren der Zubereitung beherrschen. Das ist die Ausgangsbasis für Überlegungen, wie ein Kaffee schmecken sollte. Mistrovství přípravy kávy zvládneme jen poctivou prací a zápalem. Meister in der Zubereitung von Kaffee zu werden geht nur durch ehrliche Arbeit und Begeisterung. Also: los geht's.




Victoria Arduino
5400 W
Cup Warmer
MADE IN ITALY

ESPRESSO



Espressem to celé začíná. Nápojů z espressa je celá řada a mnoho z nich patří k bestsellerům všech kaváren. Dle mých zkušeností espresso jako takové ale není až tak oblíbenou položkou na menu a často bývá opomíjeno. Přednost dostávají nápoje s mlékem a obrázky na vrchu, které se z espressa tvoří.

Das Ganze beginnt mit einem Espresso. Von Getränken, die aus einem Espresso zubereitet werden, gibt es eine ganze Reihe, und viele von ihnen gehören zu Verkaufsschlagern in allen Cafés. Der Espresso als solcher ist aber meinen Erfahrungen nach nicht so beliebt und wird oftmals vernachlässigt. Bevorzugt werden Getränke mit Milch und Bildern auf der Oberfläche, die aus dem Espresso kreiert werden.

Je to ale škoda. Připravit dobré espresso je dle mého názoru nejobtížnější disciplínou celého našeho baristického snažení. Jen si to představte! Jdeme louhovat rozdrcené dřevité semínko, které je ve svém základu kyselé, a snažíme se z něj udělat nápoj, který bude chuťově vyvážený a na kterém si host pochutná. Barista by měl rozumět tomu, co se při přípravě espressa děje, a co a jak ovlivňuje jeho výslednou chuť. Ač je takové espresso malé do objemu, technologie jeho přípravy je vůbec nejobtížnější ze všech kávových nápojů vzhledem k podmínkám, při nichž se připravuje. Na každém detailu záleží.

Debaty o tom, co je vlastně espresso, a jestli je malé a velké nebo piccolo, jsou už dnes minulostí. Jistě se shodneme na tom, že espresso je nápoj, který se extrahuje přibližně 25–30, v případě světle pražené kávy občas i lehce přes 30 sekund a tvoří se pod tlakem okolo 9 barů. Další parametry jsou už dány kávou a vybavením, které používáme. Důležité je, aby výsledek dobře chutnal a fungoval v nápojích, které se z něj připravují.

Espresso se skládá z aromatických olejů, kyselin, cukrů, karamelu, kofeinu a cremy. Navzdory všeobecnému přesvědčení, crema neindikuje chuťovou kvalitu espressa. Crema jsou pouze bublinky CO_2, který vzniká během pražení.

Das ist aber schade. Einen guten Espresso zuzubereiten, ist meiner Meinung nach die schwierigste Disziplin der gesamten Bemühungen der Barkeeper. Stellt euch das mal vor: man laugt einen zermahlenen holzigen Samen, dessen Basis eigentlich sauer ist, und ist bemüht, daraus ein Getränk mit ausgewogenem Geschmack zu machen, das der Gast genießen wird. Der Barkeeper sollte verstehen, was sich bei der Zubereitung eines Espressos alles abspielt, und was sich wie auf seinen Geschmack im Ergebnis auswirkt. Obwohl ein Espresso vom Volumen her klein ist, ist die Technologie seiner Zubereitung im Hinblick auf die Bedingungen seiner Zubereitung die überhaupt schwierigste von allen Kaffeegetränken. Es kommt auf jedes Detail an.

Die ganzen Diskussionen darüber, was eigentlich ein Espresso ist, und ob es einen kleinen oder einen großen gibt, oder ob es ein Piccolo ist, gehören heute der Vergangenheit an. Einigkeit besteht sicher darin, dass Espresso ein Getränk ist, das etwa 20 bis 30 Sekunden (im Fall eines hellen Röstkaffees ab und zu auch leicht über 30 Sekunden) extrahiert und unter Druck um die neun Bar zubereitet wird. Die weiteren Parameter sind aber schon durch den Kaffee sowie die verwendete Ausstattung gegeben. Wichtig ist, dass das Ergebnis gut schmeckt und in Getränken funktioniert, die aus dem Espresso zubereitet werden.

Espresso setzt sich aus aromatischen Ölen, Säuren, Zucker, Karamell, Koffein und Crema zusammen. Trotz einer allgemeinen Überzeugung, indiziert Crema nicht die Qualität des Geschmacks eines Espresso. Crema sind nur Blasen des CO_2, der während der Röstung entsteht.

U espressa sledujeme následující kvality ▪
Bei einem Espresso werden folgende Qualitäten verfolgt





Aroma

- Správné espresso by mělo mít silné aroma, které obvykle voní po čokoládě, karamelu, oříšcích, ovoci apod. Pokud je aroma slabé, nebo dokonce nepříjemné, máme pravděpodobně špatně nastavený mlýnek, špatně vyčištěný kávovar či mlýnek, nebo starou kávu.

Chuť

- Chuť espressa určují mnohé faktory: odrůda kávovníku, země původu, způsob zpracování zrn a příprava nápoje jako taková. Při ochutnávání espressa vnímáme podobné kvality, jako při ochutnávání vína. Jde nám o strukturu chuti – ta může být řídká či plná, hebká nebo ostrá. Hledáme kyselost, sladkost a hořkost a následně hodnotíme jejich vyváženost. Kyselost a sladkost se uvádí na balení kávy v podobě tzv. chuťových deskriptorů: např. citron, med, hořká čokoláda apod.

Aroma

- Ein richtiger Espresso sollte ein starkes Aroma haben, das üblicherweise nach Schokolade, Karamell, Nüssen, Obst etc. duftet. Ist das Aroma schwach, oder sogar unangenehm, dann kann es an einer schlecht eingestellten Mühle, einer schlecht gereinigten Kaffeemaschine oder Mühle, oder am alten Kaffee liegen.

Geschmack

- Der Geschmack eines Espresso wird durch viele Faktoren bestimmt: Kaffeebaumart, Herkunftsland, Art und Weise der Verarbeitung der Bohnen und die eigentliche Zubereitung des Getränks. Während einer Espressoverkostung werden ähnliche Qualitäten wahrgenommen, wie bei einer Weinverkostung. Es geht um die Struktur des Geschmacks – dieser kann dünn oder voll, sanft oder scharf sein. Es wird nach Säuregehalt, Süße und Bitterkeit gesucht. Demnach wird die Ausgewogenheit der einzelnen Geschmäcker bewertet. Säuregehalt und Süße werden auf der Verpackung in Gestalt sogenannter Deskriptoren angegeben: zum Beispiel Zitrone, Honig, Bitterschokolade etc.

Chuť espressa ovlivňujeme následujícími parametry ▪ Der Geschmack eines Espresso wird durch folgende Parameter beeinflusst

Teplota vody

- Teplota vody by neměla být příliš vysoká, aby kávu nepřepálila. Obvykle se pohybuje mezi 88–95 °C.
- Čím teplejší je voda, tím snadněji se z kávy uvolňují látky do espressa.

Tlak

- Ideální tlak kávovaru pro přípravu espressa je stabilních 9 barů. Nižší nebo naopak vyšší tlak pak může způsobit špatnou extrakci.

Dávka

- Množství namleté kávy v porta-filtru je jedním z nejdůležitějších parametrů pro přípravu espressa.
- Dávka kávy se odvíjí od stupně pražení, dále od toho, zda jde o směs nebo jednodruhovou kávu, případně zda jde o kávu světle nebo tmavě praženou.
- Dávku odvozujeme dle velikosti košíčku, který používáme, případně ji upravujeme podle chuti (při velikosti košíčku 18 g, použijeme 18 g kávy (± 0,5 g).

Objem

- Objem espressa je pro přesnost dobré vážit. Údaj v mililitrech totiž není úplně přesný. Obecně se velikost espressa pohybuje mezi 20 až třeba 50 ml v závislosti na tom, jestli je z jedné, nebo dvojité dávky a také v závislosti na použité kávě.
- Objem je nejlepší regulovat podle chuti. Pokud espresso chutná příliš vodově, je moc naředěné a objem je tedy potřeba snížit. Pokud je naopak chuťově nevyvážené, ostré, můžeme zkusit objem zvýšit.

Wassertemperatur

- Die Wassertemperatur sollte nicht all zu hoch sein, um den Kaffee nicht zu überbrennen. In der Regel beträgt sie zwischen 88–95 °C.
- Umso wärmer das Wasser, desto einfacher werden aus dem Kaffee die Stoffe im Espresso freigesetzt.

Druck

- Ein idealer Druck der Kaffeemaschine für die Zubereitung eines Espresso beträgt stabile neun Bar. Ein zu niedriger, oder im Gegenteil zu hoher Druck kann eine schlechte Extraktion zur Folge haben.

Portion

- Die Menge des gemahlenen Kaffees im Siebträger ist einer der wichtigsten Parameter für die Zubereitung eines Espresso.
- Die Kaffeeportion hängt von der Stufe der Röstung ab, davon, ob es eine Mischung aus mehreren Sorten, oder ein Kaffee einer Sorte ist, gegebenenfalls davon, ob es sich um einen dunkel oder hell gerösteten Kaffee handelt.
- Die Portion wird von der Größe des verwendeten Siebes abgeleitet, gegebenenfalls wird sie nach dem Geschmack angepasst (bei der Größe des Siebes 18 g werden 18 g Kaffee verwendet (± 0,5g).

Volumen

- Das Volumen eines Espresso sollte der Genauigkeit wegen abgewogen werden. Die Angabe in Milliliter ist nämlich nicht ganz genau. In Abhängigkeit davon, ob der Espresso aus einer, oder aus doppelter Portion zubereitet wird, sowie in Abhängigkeit von dem verwendeten Kaffee, beträgt die Größe eines Espresso allgemein zwischen 20 bis z. B. 50 ml.
- Am besten ist es, das Volumen nach dem Geschmack zu regeln. Schmeckt der Espresso zu wässrig, ist er zu sehr ausgedünnt, sodass das Volumen reduziert werden sollte. Ist sein Geschmack im Gegenteil unausgewogen, scharf, kann man versuchen, das Volumen zu erhöhen.







Čas

- Čas přípravy se odvíjí od hrubosti namleté kávy z mlýnku.
- Espresso by mělo protékat zhruba 20–30 sekund a čas se počítá od chvíle, kdy stiskneme tlačítko na kávovaru. Od té doby je totiž káva v kontaktu s vodou a extrahuje se.
- Pokud káva teče příliš rychle, značí to, že je namletá příliš nahrubo a bude pravděpodobně chutnat vodově a kysele. V případě, že káva naopak protéká příliš pomalu a svou extrakcí přesáhne 30 sekund, bude pravděpodobně chutnat spáleně a hořce.

Zeit

- Die Zeit der Zubereitung wird von dem Mahlgrad des in der Mühle gemahlenen Kaffees abgeleitet.
- Ein Espresso sollte etwa 20–30 Sekunden ab dem Augenblick durchfließen, in dem der Knopf auf der Kaffeemaschine gedrückt wurde. Ab diesem Augenblick ist der Kaffee im Kontakt mit Wasser, und es findet die Extraktion statt.
- Fließt der Kaffee zu schnell, ist er zu grob gemahlen und wird mit hoher Wahrscheinlichkeit wässrig und sauer schmecken. Fließt der Kaffee aber zu langsam und die Extraktion überschreitet 30 Sekunden, wird er höchstwahrscheinlich verbrannt und bitter schmecken.

Příprava espressa ▪ Zubereitung eines Espressos



Páku vyjmeme z kávovaru a vytřeme do sucha.

Den Siebträger aus der Kaffeemaschine herausnehmen und trocken wischen.





Nameleme kávu.

Kaffee mahlen.





Páku položíme na váhu, abychom si ověřili, jaké množství kávy nám mlýnek vydal. Ani profesionální mlýnky občas nenamelou každou dávku ve stejném požadovaném množství.

Den Siebträger auf eine Waage legen, um zu überprüfen, welche Kaffeemenge die Mühle bereitgestellt hat. Selbst professionelle Kaffeemühlen mahlen ab und zu nicht jede Portion in derselben angeforderten Menge.

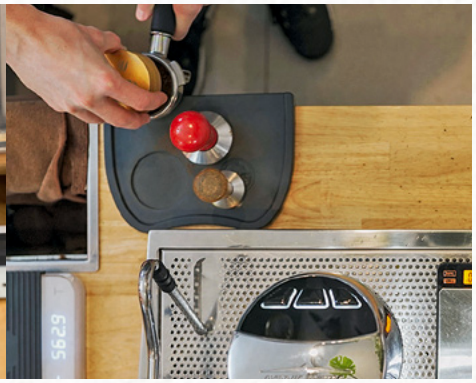


Kávu rovnoměrně rozprostřeme po košíčku rukou nebo sklepnutím o mlýnek.

Den Kaffee gleichmäßig im Korb ausbreiten, entweder durch Anstoßen an die Mühle, oder mit der Hand.

→





Následně použijeme distributor k rovnoměrnému rozprostření kávy. Pokud káva není rovnoměrně rozprostřena, neextrahuje se správně a je pravděpodobné, že nebude dobře chutnat.

Danach den Kaffee mithilfe eines Kaffeeverteilers gleichmäßig ausbreiten. Bei einer ungleichmäßigen Verteilung des Kaffees findet keine richtige Extraktion statt. Dadurch kann es passieren, dass der Kaffee nicht gut schmecken wird.



Kávu v páce utlačíme, abychom z ní uvolnili přebytečný vzduch.

Kaffee im Siebträger zusammendrücken, um überflüssige Luft zu verdrängen.





Vložíme páku do kávovaru a snažíme se při manipulaci s kávou nezavadit o hrany hlavy kávovaru, abychom nezpůsobili trhliny v kávovém puku, přes které by pak voda protékala rychleji.

Siebträger in die Kaffeemaschine einlegen. Dabei sollten Anstöße an die Kanten der Kaffeemaschine vermieden werden, denn dadurch könnten im Kaffeepuck Risse entstehen, durch die das Wasser schneller fließen könnte.





Ihned po vložení zapneme kávovar, aby nedocházelo ke spálení kávy.

Gleich nach Einlegen die Kaffeemaschine anschalten, um Verbrennen des Kaffees zu verhindern.



Pod výpustě dáme šálky na váhu a čekáme, než nateče požadovaný objem.

Tassen unter den Auslauf auf die Waage stellen und warten, bis das geforderte Volumen erreicht ist.





Výsledkem je lahodné espresso, krásné na pohled.

Das Ergebnis ist ein köstlicher Espresso, der zudem auch vom Anblick her schön ist.

ESPRESSO & MLÉKO
ESPRESSO & MILCH



Řada z našich zákazníků, a nebál bych se říct, že většina, si kávu bez mléka nedokáže představit. Je tedy důležité, abychom si představili základní druhy nápojů, které vznikají v návaznosti na espresso.

Důležité je nad mlékem přemýšlet jako nad surovinou, která by měla samotné espresso zvelebovat a posunout na další úroveň. Nikoliv jako na látku, která má za úkol zředit jeho intenzivní chuť.

Mléko je nejlepší používat plnotučné, čerstvé. Čím více tuku v sobě má, tím sladší bude výsledek.

Viele unserer Kunden, ich würde sogar sagen, die meisten, können sich einen Kaffee ohne Milch gar nicht vorstellen. So ist es wichtig, die wesentlichen Getränkearten darzustellen, die im Anschluss ans Espresso entstehen.

Es ist wichtig über Milch als über einen Rohstoff nachzudenken, der das eigentliche Espresso veredeln und auf ein höheres Niveau heben sollte. Und nicht als einen Zusatzstoff, dessen Aufgabe es ist den intensiven Geschmack eines Espressos auszudünnen.

Am besten verwendet man frische Vollmilch. Um so mehr Fett sie beinhaltet, desto süßer wird das Ergebnis sein.

Espresso Macchiato



Espresso Macchiato je dle klasického výkladu espresso s kapkou mléčné pěny, která se do cremy vloží lžičkou. Moderní macchiato je ale také miniaturní cappuccino ozdobené mikropěnou s latté artem. Jak už název napovídá, připravuje se do šálku na espresso a má tedy objem zhruba mezi 60 a 90ml.

Název může být pro někoho matoucí, dejme si pozor na záměnu s latté macchiato – jde o zcela odlišný nápoj.

Der klassischen Interpretation nach ist Espresso Macchiato ein Espresso mit einem Tropfen an Milchschaum, der in die Crema mit Hilfe eines Löffels eingelegt wird. Das moderne Macchiato ist aber auch ein mit Mikroschaum mit Latté Art dekorierter Miniaturcappuccino. Wie bereits der Name verrät, wird er in einer Espressotasse zubereitet und hat somit ein Volumen von zwischen etwa 60 und 90 ml.

Für jemanden kann die Bezeichnung irreführend sein. Aufpassen auf eine mögliche Verwechslung mit einem Latté Macchiato – das ist ein vollkommen anderes Getränk!



Základem je espresso. To už umíme. Pokračujeme přípravou mléka. Páku s kávou vložíme do kávovaru a začínáme s přípravou espressa.

Die Grundlage ist ein Espresso. Einen Espresso zuzubereiten, haben wir bereits gelernt. Jetzt geht es mit der Aufbereitung der Milch weiter. Den Siebträger mit dem Kaffee legen wir in die Kaffeemaschine ein und beginnen mit der Zubereitung eines Espresso.







Mezitím si začneme šlehat mléko. Pro přípravu macchiata není potřeba velké množství mléka, stačí malá konvička.

Inzwischen Milch aufschäumen lassen. Für die Zubereitung eines Macchiatos werden keine großen Mengen an Milch benötigt, eine kleine Kanne reicht aus.



Část vyšlehaného mléka následně přelijeme do jiné konvičky, následně ho použijeme na latté art.

Folgend einen Teil der aufgeschäumten Milch in eine andere Kanne gießen, dieser Teil wird danach für die Gestaltung des Latté Art verwendet.







V šálku rozmícháme cremu a začneme nalévat mikropěnu.

In einer Tasse Crema anrühren und mit dem Gießen des Mikroschaumes beginnen.





Nápoj zakončíme tvorbou latté artu.

Am Ende gestalten wir das Latté Art.

Cappuccino



Cappuccino je bezkonkurenční hvězda všech kaváren a často je to první volba každého, kdo s kávou začíná. Cappuccino by vždy mělo mít krémovou konzistenci a měli bychom ho být schopni vypít okamžitě po servírování. Při jeho přípravě musíme být tedy obzvlášť opatrní, abychom mléko nepřešlehali – to potom tvoří velké bubliny a je příliš horké, zákazník by si mohl opařit rty. Teplota mléka by neměla přesáhnout 65 °C, při této teplotě se v mléce začne měnit struktura bílkovin a s ní i chuť.

Objem cappuccina se obvykle pohybuje mezi 150 a 180ml. V cappuccinu by mělo mléko chuťově doplňovat espresso,nemělo by ho překrývat. Je velkým úkolem baristy a zároveň jeho uměním takového stavu docílit.

Cappuccino ist konkurrenzlos der Star aller Cafés, oftmals ist es auch die erste Wahl jedes Kaffeeanfängers. Cappuccino sollte jedes Mal cremig sein, er sollte sofort nach seinem Servieren getrunken werden. Bei seiner Zubereitung ist deswegen äußerste Vorsicht geboten, um die Milch nicht zu viel aufzuschäumen. Dadurch würden große Blasen entstehen, und die Milch wäre dann auch zu heiß, sodass sich der Kunde seine Lippen verbrennen würde. Die Milchtemperatur sollte nicht 65 °C übersteigen, unter dieser Temperatur beginnen sich in der Milch die Struktur der Eiweiße und damit zusammen auch der Geschmack zu verändern.

Das Volumen eines Cappuccino beträgt in der Regel zwischen 150 und 180 ml. Die Milch im Cappuccino sollte vom Geschmack her den Espresso ergänzen, sie sollte ihn nicht überschlagen. Es ist die große Aufgabe eines Barkeepers und zugleich auch seine Kunst, diesen Zustand zu erreichen.

Základem je opět espresso. Páku vložíme do kávovaru a připravíme si espresso do vhodného šálku.

Die Basis ist wieder ein Espresso. Siebträger in die Kaffeemaschine einlegen und in einer entsprechenden Tasse Espresso zubereiten.











Vyšleháme mléko.

Milch aufschäumen.

Rozmícháme cremu v šálku a začneme nalévat mléko.

Crema in der Tasse anrühren und Milch zugeben.











Mléko s cremou
opět rozmícháme
a můžeme se pustit
do latté artu.

Milch mit Crema
wieder verrühren.
Nun geht es mit Latte
Art weiter.

Latté



Důležité je znát rozdíl mezi Caffé Latté a Latté Macchiato.

Caffé Latté se připravuje v podobě „velkého cappuccina“, obvykle v šálku s jedním shotem espressa a spoustou mikropěny. Oproti tomu Latté Macchiato, které pomalu ale jistě opouští kavárenskou scénu, je obvykle podáváno ve sklenici s vrstvou teplého mléka dole, espressem uprostřed a hustou mléčnou pěnou na vrchu. Objem se obvykle pohybuje okolo 300 ml. My si popíšeme přípravu Caffé Latté.

Es ist wichtig, den Unterschied zwischen einem Caffé Latté und einem Latté Macchiato zu kennen.

Caffé Latté wird in Gestalt eines „großen Cappuccino“ vorbereitet, in der Regel in einer Tasse mit einem Shot Espresso und viel Mikroschaum. Demgegenüber ein Latté Macchiato, der so langsam Auszug aus den Cafés hält, wird in der Regel in einem Glas mit warmer Milch unten, einem Espresso in der Mitte und einem dichten Milchschaum oben serviert. Das Volumen beträgt in der Regel an die 300 ml. Wir werden hier jetzt die Zubereitung eines Caffé Latté zeigen.



Páku vložím do kávovaru a do velkého šálku (o objemu zhruba 300ml) si připravíme espresso.

Siebträger in die Kaffeemaschine einlegen und in einer großen Tasse (Volumen etwa 300 ml) einen Espresso zubereiten.



Vyšleháme mléko.

Milch aufschäumen.





Cremu v hrnečku rozmícháme a začneme přilévat mléko.

In einer Tasse Crema anrühren und Milch zugeben.



Mléko s cremou poté opět promícháme tak, aby se vytvořila jednolitá vrstva, do které se lépe tvoří latté art.

Dann Milch mit Crema verrühren, sodass eine gleichmäßige Schicht entsteht, in der Latté Art besser gestaltet werden kann.

Flat White



Flat White je nápoj, který velkou popularitu získal především v Austrálii, odkud se postupně rozšířil do celého světa, kde se těší stále větší oblibě. Připravovat se může do skleničky nebo do šálku na cappuccino. Objem se obvykle pohybuje okolo 150 ml.

Důležité je, že se, na rozdíl od cappuccina, připravuje z dvojitého espressa, které se následně doplní mlékem a mikropěnou. Ta by pak neměla být vyšší než 1 cm.

Flat White ist ein Getränk, dass insbesondere in Australien an Beliebtheit gewann. Von hier aus verbreitete er sich in der ganzen Welt, wo seine Beliebtheit zunimmt. Es kann in einem Glas oder in einer Cappuccino-Tasse zubereitet werden. Das Volumen beträgt in der Regel an die 150 ml.

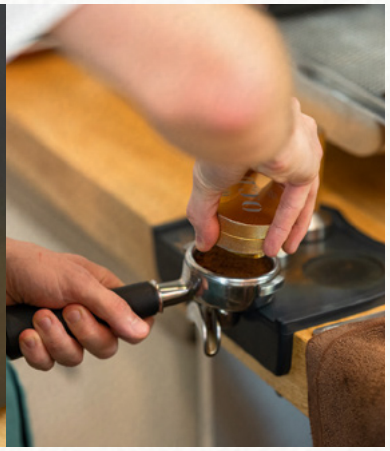
Wichtig: im Unterschied zum Cappuccino wird Flat White aus einem doppeltem Espresso zubereitet, der nachfolgend mit Milch und Mikroschaum ergänzt wird. Dieser Mikroschaum sollte aber nicht höher, als ein cm sein.



Vyjmeme páku z kávovaru a do sucha vytřeme.

Siebträger aus der Kaffeemaschinen herausnehmen und trocken wischen.





Nameleme požadované množství kávy, které rovnoměrněme rozložíme po košíčku porta-filtru pomocí rukou nebo distributéru (např. OCD od Australského ONA Coffee).

Die gewünschte Menge Kaffee mahlen, diesen mit Hand oder mithilfe eines Kaffeeverteilers (zum Beispiel OCD von Australischen ONA Coffee) im Sieb des Siebträgers gleichmäßig ausbreiten.



Kávu v košíčku lehce zatlačíme pomocí tamperu, abychom ji zbavili přebytečného vzduchu, který by bránil při extrakci kávy. Důležité je utlačit kávu do roviny. Pokud by káva nebyla v rovině, nemohla by se rovnoměrně extrahovat, a to by negativně ovlivnilo její výslednou chuť. Tomuto kroku se také jinak říká „tampování“.

Kaffee im Sieb mithilfe eines Tampers leicht zusammendrücken, um die überflüssige Luft zu entfernen, die eine Extraktion des Kaffees verhindern könnte. Wichtig ist, den Kaffee in eine Ebene zusammenzudrücken. Würde der Kaffee nicht in einer Ebene sein, könnte keine gleichmäßige Extraktion stattfinden, was negative Auswirkungen auf den Geschmack haben würde. Dieser Schritt wird auch als „Tampen“ bezeichnet.





Páku vložíme do kávovaru a ihned zapneme, aby nedocházelo k nežádoucí extrakci nebo pálení kávy.

Siebträger in die Kaffeemaschine einlegen und gleich anschalten, um eine ungewünschte Extraktion oder Kaffeebrennen zu verhindern.











Trysku upustíme, abychom z ní dostali zkondenzovanou vodu, která se v ní nahromadila.

Düse ablassen, um in der Düse angesammeltes Kondenswasser zu entfernen.

Zatímco kávovar připravuje espresso, začínáme šlehat mléko.

Während die Kaffeemaschine den Espresso zubereitet, sollte man mit dem Schäumen der Milch beginnen.

V připraveném espressu promícháme cremu, aby se nám do ní lépe kreslilo.

In dem fertigen Espresso Crema verrühren, um besser zeichnen zu können.





Nalijeme trochu mléka a opět promícháme, aby se nám vytvořil jednolitý povrch. Mléko se také společně s cremou rovnoměrně rozprostře po šálku a následně je jednodušší tvořit latté art.

Ein bisschen Milch eingießen und wieder verrühren, um eine einheitliche Oberfläche zu erhalten. Milch wird sich zusammen mit der Crema gleichmäßig in der Tasse ausbreiten. So wird es einfacher sein, das Latté Art zu gestalten.



FILTROVANÁ KÁVA
FILTERKAFFE



Filtrovaná káva je velmi populární v severských zemích. I u nás se filtrovaná káva těší stále větší oblibě. Především proto, že nám umožňuje zažít chutě kávy v mnohem jemnějším podání, než je tomu například u espressa, kde jsou chutě velmi výrazné.

Způsobů příprav filtrované kávy je bezpočet, ale obecně rozlišujeme kávy překapávané a louhované ve vodě.

Obecný recept pro přípravu všech filtrovaných káv je 60 g kávy na 1 l vody.

Filterkaffee ist in den nördlichen Ländern sehr populär. Auch bei uns nimmt die Beliebtheit des Filterkaffees zu. Insbesondere deswegen, weil die Aromen des Kaffees in einer wesentlich feineren Gestalt erlebt werden können, als dies zum Beispiel beim Espresso der Fall ist, dessen Aromen sehr ausgeprägt sind.

Es gibt unzählige Verfahren zur Zubereitung eines Filterkaffees. Allgemein wird zwischen Tropfkaffee und Kaffee, der im Wasser gelaugt wird, unterschieden.

Ein allgemeines Rezept für die Zubereitung sämtlicher Filterkaffeearten ist 60g Kaffee pro 1 l Wasser.

Metoda V60 Kaffee mit Handfilter



Jako způsob přípravy překapávané kávy vám představíme metodu V60, která je jednou z nejznámějších a nejpoužívanějších. Jde o metodu poměrně jednoduchou a spolehlivou, jak pro použití v kavárnách, tak v domácím prostředí.

Název je odvozen od tvaru překapávače, který připomíná písmeno V a svírá úhel 60 °C. Dá se koupit nejrůznějších provedeních a barvách, ale z hlediska teplotní stability a údržby se nejlépe osvědčuje plastové provedení.

Nameleme si kávu na středně hrubé mletí. Výsledek by měl odpovídat přibližně hrubosti hrubé mouky. Pro V60 obvykle používáme 20 g na 330 ml vody.

Als eine mögliche Zubereitung von Filterkaffee werden wir die Zubereitung mit Handfilter vorstellen, die eine der berühmtesten und am meisten benutzten ist. Es ist eine relativ einfache und zuverlässige Methode, die in Cafés sowie zu Hause angewendet werden kann.

Die Kaffeemaschine ist in unterschiedlichen Ausführungen und Farben erhältlich. Aus der Sicht der Stabilität der Temperatur und Wartung hat sich am besten die Ausführung aus Plaste bewährt.

Kaffee mahlen (grober Mahlgrad). Bei der Zubereitung mit einem Handfilter werden in der Regel 20g pro 330 ml Wasser verwendet.



V60 umístíme na dekantér (konvičku či šálek) a dovnitř vložíme filtr.

Die Kaffeemaschine auf eine Karaffe, Kanne oder Tasse legen, in die Kaffeemaschine einen Kaffeefilter einlegen.





Filtry se dají koupit kovové, látkové nebo papírové. Z hlediska chuti se jako nejlepší jeví filtry papírové.

Der Kaffeefilter kann aus Metall, Stoff oder Papier sein. Aus der Sicht des Geschmacks erscheinen am besten Papierfilter zu sein.

Filtr prolijeme horkou vodou, čímž V60 zároveň předehřejeme. Voda by měla mít teplotu okolo 95 °C.

Filter mit heißem Wasser begießen, dadurch wird die Maschine gleichzeitig vorgewärmt. Das Wasser sollte eine Temperatur von etwa 95 °C haben.



Vylijeme vodu z dekantéru, aby se nám nemíchala s kávou.

Wasser aus der Karaffe entfernen, um eine Vermischung mit dem Kaffee zu verhindern.



Do filtru nasypeme kávu.

Kaffeepulver in den Filter geben.



Kávu rozprostřeme po spodní části filtru.

Kaffeepulver auf dem unteren Teil des Filters ausbreiten.



Doprostřed vyhloubíme malou jamku, aby při prvním zalití měla voda přístup k co největšímu množství kávy najednou.

In die Mitte ein kleines Loch graben, sodass das Wasser beim ersten Aufguss so viel wie möglich Kaffeepulver auf einmal erreicht.





Začneme nalévat vodu z konvice a zapneme stopky.

Wasser aus der Kanne aufgeben und eine Zeitmessung starten.



Nejprve jen 50 ml vody a pomocí lžičky nebo míchátka kávu s vodou pečlivě promícháme, abychom se ujistili, že je všechna namočená.

Zuerst nur 50 ml Wasser aufgeben. Mithilfe eines Löffels Wasser mit Kaffeepulver sorgfältig umrühren, bis sämtliches Kaffeepulver vollgesaugt ist.





Po 30 sekundách, kdy nám káva takzvaně „kvete“, začneme pomalu přilévat zbylý objem vody. Vodu naléváme nejprve od středu a postupně krouživými pohybu pokračujeme k okrajům. Pozor, ať voda nedopadá přímo na strany filtru, mohla by stéct rovnou dolů, aniž by přišla do kontaktu s kávou.

Nach 30 Sekunden, in denen der Kaffee „aufblüht“, langsam von der Mitte zum Rand das restliche Wasser in kreisenden Bewegungen aufgeben. Vorsicht! Das Wasser darf nicht direkt auf die Seiten des Filters gegossen werden, sonst könnte es direkt nach unten durchlaufen, ohne Kontakt mit dem Kaffeepulver aufzunehmen.

Postupů přípravy je mnoho, ale nejspolehlivější a nejjednodušší doporučení je nalít celý zbytek vody na kávu naráz. Větším objemem horké vody si zajistíme také větší teplotní stabilitu, která je pro extrakci kávy důležitá.

Methoden für die Zubereitung gibt es viele, aber die einfachste und zuverlässigste Empfehlung lautet, den gesamten Rest des Wassers auf einmal auf das Kaffeepulver geben. Eine größere Wassermenge gewährleistet eine höhere Stabilität der Temperatur, die für die Extraktion des Kaffees wichtig ist.



A pak už jenom počkáme, až káva překape.

Dann nur noch abwarten, bis das Wasser durchgelaufen ist.





Celý proces by neměl trvat déle než 2,5 minuty.

Das gesamte Verfahren sollte nicht länger, als 2,5 Minuten dauern.

Aeropress



Aeropress je zajímavou kombinací filtrování kávy přes filtr a použití tlaku. Lze si s ním dobře vyhrát, dokonce se každoročně pořádá mistrovství o nejlepší recept na přípravu kávy tímto způsobem.

Při přípravě kávy pomocí Aeropressu se používá 75 g kávy na 1 l vody. Káva se pro tuto přípravu mele na stejnou hrubost, jako pro přípravu V60, ale klidně i jemněji. Extrakce je pak kratší.

Eine interessante Kombination von Filterkaffee und Verwendung von Druck stellt die AeroPress-Kaffeemaschine dar. Mit dieser Kaffeemaschine kann man sogar etwas gewinnen: jedes Jahr finden Meisterschaften um das beste Rezept für die Zubereitung von Kaffee auf diese Art statt.

Für die Kaffeezubereitung mit der AeroPress-Kaffeemaschine werden 75 g Kaffepulver auf 1 l Wasser verwendet. Der Kaffee wird für diese Art der Zubereitung auf denselben Mahlgrad gemahlen, wie für die Zubereitung in einer Filterkaffeemaschine, gerne aber noch feiner. Die Extraktion dauert dann kürzer.



Aeropress je vyrobený z tvrdého plastu, což z něj činí ideálního společníka na cesty každého milovníka kávy. Aeropress se skládá ze tří částí: plastového válce, pístu a sítka, do kterého se vkládá papírový, nebo kovový filtr. Opět se zde přikláníme spíše k filtru papírovému.

Die AeroPress-Kaffeemaschine wird aus Hartkunststoff hergestellt. Dadurch ist sie ein idealer Reisebegleiter jedes Kaffeetrinkers. Die AeroPress-Kaffeemaschine besteht aus drei Teilen: einem Plastezylinder, einem Presskolben und einem Sieb, in das ein Papier- oder Edelstahlfilter eingelegt wird. Wir empfehlen wieder, einen Papierfilter zu nehmen.







Do sítka vložíme papírový filtr a nasadíme ho na píst, který umístíme na dekantér.

In den Brühzylinder einen Papierfilter einlegen und diesen auf den Presskolben aufsetzen. Den Presskolben auf eine Kaffeekanne aufsetzen.

Filtr promyjeme horkou vodou (cca 98°C), čímž si zároveň předehřejeme celý Aeropress. Vodu vylijeme z dekantéru nebo šálku, do nějž budeme kávu připravovat.

Filter mit heißem Wasser durchwaschen (etwa 98 °C), dadurch wird gleichzeitig auch die gesamte AeroPress-Kaffemaschine vorgewärmt. Wasser aus der Kaffeekanne oder der Tasse, in der wir den Kaffee zubereiten werden, entfernen.



Do Aeropressu vsypeme namletou kávu.

In die AeroPress-Kaffeemaschine das gemahlene Kaffeepulver geben.



Kávu se snažíme zalévat krouživými pohyby, aby se rovnoměrně promíchala.



Wasser mit kreisenden Bewegungen aufgeben, um eine gleichmäßige Vermischung zu erreichen.



Je možné zalít kávu celým množstvím vody naráz. Doporučujeme ale nalít nejprve 50ml a následně zbytek horké vody.

Es kann sämtliches Wasser auf einmal aufgebeben werden. Es wird aber empfohlen, zuerst 50 ml aufzugeben, und den Rest des heißen Wassers erst später.



Kávu promícháme.

Kaffee verrühren.



Nasadíme píst.

Presskolben aufsetzen.



Konvičku s aeropressem sejmeme z váhy, abychom ji nezničili.

Kanne mit der AeroPress-Kaffeemaschine von der Waage herunternehmen, um sie nicht kaputtzumachen.



Po zhruba 1 minutě začneme pomalu opatrně stlačovat píst a tím filtrovat kávu do šálku či dekantéru.

Nach etwa einer Minute den Presskolben langsam drücken und somit den Kaffee in die Tasse oder Kaffeekanne filtern.



Výsledný čas přípravy by neměl přesáhnout 2 minuty.

Die Zeit für die Zubereitung sollte zwei Minuten nicht übersteigen.

VYBAVENÍ BARISTY
DIE AUSSTATTUNG EINES BARISTA



Vybavení baristy doplňuje nezbytný inventář pro přípravu kávy, jako je kávovar a mlýnek. A každý preferuje to či ono.

V dnešní době existuje spousta pomůcek, které nám mohou přípravu zjednodušit, ale hlavně které nám mohou pomoci být konzistentní i ve vytíženém provozu. Mezi úplně nejzákladnější vybavení patří určitě tamper, džezvy na mléko, váha a zásoby čistých hadříků.

Die Ausstattung eines Barista wird durch das Inventar ergänzt, dass für die Zubereitung eines Kaffees notwendig ist, wie zum Beispiel eine Kaffeemaschine und Mühle. Und jeder bevorzugt etwas anderes.

Heute gibt es viele Hilfsmittel, mit denen die Zubereitung einfacher sein kann, die aber helfen auch im starken Betrieb konsistent zu bleiben. Zur absoluten Grundausstattung gehören sicher ein Tamper, ein Milchcezve, eine Waage und ein Vorrat an sauberen Reinigungstüchern.

Žádný barista ani baristka se neobejdou bez **tamperu** a **distributéru**.

Einen **Tamper** und **Kaffeeverteiler** braucht aber jeder Barista und jede Baristin.





Sada k přípravě V60.

Set für die Kaffeezubereitung in einer Filterkaffeemaschine.



Sada pro přípravu Aeropressu.

Set für die Kaffeezubereitung in einer AeroPress-Kaffeemaschine.



Konvička pro přípravu filtrovaných káv.

Kanne für die Zubereitung von Filterkaffeearten.





Bez přesných vah nemůžeme připravit kvalitní kávu.

Ohne einer genauen Waage gibt es keinen hochwertigen Kaffee.



Dvě konvičky s jejichž pomocí budeme připravovat všechny kávy s vyšlehaným mlékem.

Zwei Kannen, mit deren Hilfe sämtliche Kaffeearten mit geschäumter Milch vorbereitet werden.

Žádný barista nebo baristka se neobejde bez hadru a potřeby udržovat mlýnek i kávovar v dokonalé čistotě a kondici. Samozřejmostí je před každým a po každém nášlehu mléka propláchnout a utřít trysku! Kavárnám, kde vás do čí praští nepořádek u kávovaru, se obloukem vyhněte.

Zur Grundausstattung jedes Barista oder jeder Baristin gehört auch ein Lappen, denn die Mühle sowie die Kaffeemaschine müssen perfekt sauber und in Schuss gehalten werden. Vor und nach jedem Aufschäumen der Milch muss die Düse durchgespült und abgewischt werden! Das ist eine Selbstverständlichkeit. Cafés, in denen Unordnung an der Kaffeemaschine ins Auge fällt, sollten gemieden werden.



Jiří Stěhule

Plzeňskou kavárenskou scénu jako blesk zasáhlo v roce 2015 otevření první kavárny ze skupiny Le Frenchie. Jirka tu pracuje od prvního dne a přípravě kávy je naprosto oddaný. Jeho cesty za nejlepší kávou vedly skrz naskrz celou Evropou. Spolupracuje s vyhlášenými tuzemskými i zahraničními pražírnami. Jirka je také finalistou největší české soutěže v oboru: Barista roku.

Wie ein Blitz traf im Jahre 2015 die Cafészene in Pilsen die Eröffnung des ersten Cafés aus der Gruppe Le Frenchie. Seit dem ersten Tag arbeitet hier Jiří, der dem Kaffeebrühen absolut ergeben ist. Sein Weg zum besten Kaffee führte quer durch ganz Europa. Er arbeitetet mit berühmten inländischen sowie ausländischen Röstereien zusammen. Jiří ist auch Finalist des größten tschechischen Fachwettbewerbes mit dem Namen „Barista des Jahres“.

NA PLACE
IM SERVICE

Každý host od návštěvy restaurace očekává kvalitní servis a pokrmy, my mu ale musíme nabídnout ještě něco navíc, a to zážitek, který ho přiměje naši restauraci opět navštívit. To vše zvládneme pomocí profesionální obsluhy uvedené v následující části.

Jeder Gast erwartet vom Besuch eines Restaurants hochwertigen Service und Gerichte. Wir müssen ihm aber noch etwas mehr anbieten – ein Erlebnis, das ihn dazu bringt, unser Restaurant wieder zu besuchen. Das alles kann man mit einem professionellen Service schaffen, der im folgenden Teil beschrieben wird.




JÍDELNÍ
A NÁPOJOVÝ
LÍSTEK
Léto 2020
angusfarm
the real steaks
angusfarm

PROFESIONÁL NA PLACE
DER PROFI IM SERVICE



Srdcem každé restaurace je kuchyně.
Ovšem bez profesionální obsluhy
by nemohlo toto srdce
správně fungovat.

Das Herz jeder Gaststätte ist die Küche.
Doch ohne einen professionellen
Service könnte dieses Herz
nicht richtig arbeiten.

Zážitek z návštěvy restaurace dokáže obsluha pozvednout, ale také pokazit. Servírky a číšníci musí ovládat celou řadu dovedností. Kvalitní obsluha není jen o tom, aby host dostal včas své jídlo nebo nápoj. Důležitou roli hraje osobnost servírky nebo číšníka. Jejich vystupování, přístup k hostům, profesionální zvládnutí všech dovedností… Čím lepší budeme, tím větší budeme mít mzdu. Pojďme si projít několik důležitých činností obsluhy. Kávu jsme se již naučili připravovat na světové úrovni. Naučíme se i základní obsluhu a práci s vínem. To bude pro náš profesní rozvoj kvalitní základ.

Nezapomínejme, že restaurace je tak trochu i zábavní podnik. Najít míru ideálního přístupu k hostům vyžaduje zkušenost. Učme se od zkušených kolegů. Každý host vyžaduje jiný přístup. Některý má rád přátelský přístup, jiný ocení diskrétní odstup. Práce obsluhy vyžaduje i trochu psychologie a velkou dávku empatie. Vycítit, co který host vyžaduje, patří k umění každého správného číšníka i servírky.

Každý typ podniku vyžaduje jiný přístup: jiný systém obsluhy bude v bistru a jiný ve fine dining restauraci. Pokud nechceme být zařazeni v kategorii „nosítka“, makejme na sobě!

Der Service kann das Erlebnis aus dem Besuch eines Restaurants anheben, oder auch verderben. Die Kellner und Kellnerinnen müssen über viele Fertigkeiten verfügen. Im hochwertigen Service geht es nicht nur darum, dass der Gast seine Mahlzeit oder sein Getränk rechtzeitig bekommt. Eine wichtige Rolle spielt auch die Persönlichkeit des Kellners. Sein/Ihr Auftreten, Behandlung der Gäste, professionelles Beherrschen sämtlicher Fertigkeiten… Umso besser, desto höherer Lohn. Schauen wir uns nun einige wichtige Tätigkeiten im Service an. Ihr habt bereits gelernt, Kaffee auf einem Weltniveau zuzubereiten. Nun werdet ihr auch die Grundlagen des Service und die Arbeit mit Wein lernen. Für eure professionelle Entwicklung wird dies eine hochwertige Grundlage sein.

Man darf nicht vergessen, dass eine Gaststätte ein bisschen auch ein Unterhaltungsunternehmen ist. Ein ideales Maß beim Zugehen auf den Kunden zu finden, braucht Erfahrung. Lernt von euren erfahreneren Kollegen. Jeder Gast verlangt einen anderen Zugang. Jemand bevorzugt eine freundschaftliche Art und Weise, ein anderer weiß einen diskreten Abstand zu schätzen. Die Arbeit im Service braucht auch ein bisschen Psychologie und eine große Dosis an Empathie. Zu fühlen, was welcher Gast braucht, gehört zur Kunst jedes richtigen Kellners und jeder richtigen Kellnerin.

Jeder Typ der Gaststätte verlangt einen anderen Zugang. Einen anderen Service wird es in einem Bistro, in einem Schnellimbiss geben, und einen anderen in einem fine dining Restaurant. Will man nicht als „Träger“ eingestuft werden, bleibt nur harte Arbeit an sich.

SERVÍROVÁNÍ POLÉVKY
SERVIEREN EINER SUPPE



Na servírování polévky si ukážeme několik důležitých pravidel obsluhy. Technická stránka obsluhy je velmi důležitá. Stejně důležité je i chování obsluhy a způsob, jakým všechny dovednosti ovládá.

Am Servieren der Suppe werden einige wichtige Regeln für den Service dargestellt. Sehr wichtig ist der technische Teil der Bedienung. Genauso wichtig sind auch das Verhalten der Bedienung und die Art und Weise, wie sie alle Fertigkeiten beherrscht.

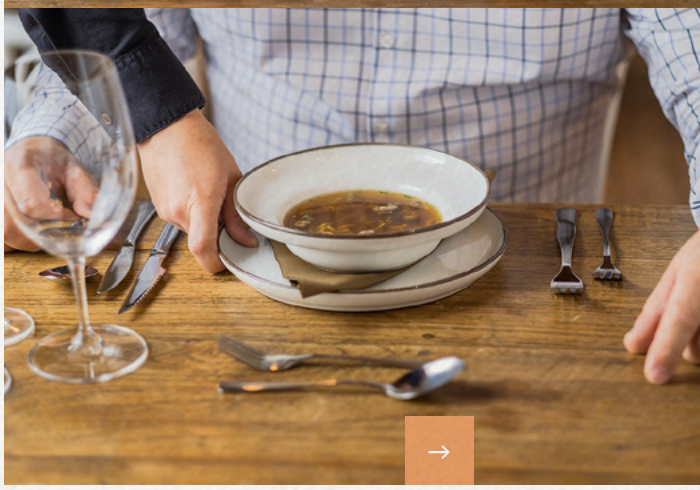


Hostům pomůžeme s usazením ke stolu.

Den Gästen helfen wir beim Platznehmen.







Menu hostovi podáváme z pravé strany.

Das Menü wird dem Gast von der rechten Seite gereicht.

Polévku zakládáme dle společenských pravidel, nejdříve společensky nejvýznamnějšímu (žena, starší muž, atd.). Popřejeme dobrou chuť.

Das Menü ist gemäß der gesellschaftlichen Regeln zu reichen, zuerst der gesellschaftlich wichtigsten Person (Frau, älterer Mann, etc.). Guten Appetit wünschen.

Servis polévky z teriny ▪ Servieren einer Suppe aus einer Terrine





Servírujeme vždy z levé strany. Polévku naléváme z naběračky směrem od hosta (minimalizujeme polití hosta).

Immer von der linken Seite aus servieren. Suppe mit der Suppenkelle in der Richtung vom Gast schöpfen (Minimierung des Risikos, etwas zu verschütten und den Gast zu treffen).





Polévku nabíráme tak, aby každý host dostal do talíře stejný poměr surovin (maso, zelenina, nudle). Popřejeme dobrou chuť.

Die Suppe ist so zu schöpfen, dass jeder Gast auf seinen Teller dasselbe Verhältnis von Einlagen bekommt (Fleisch, Gemüse, Nudeln). Guten Appetit wünschen.

Servis polévky ze šálku ▪ Servieren einer Suppe aus einer Tasse



Servírujeme vždy z pravé strany. Naléváme směrem od hosta (minimalizujeme riziko polití hosta).

Immer von der rechten Seite servieren. Suppe mit der Suppenkelle in der Richtung vom Gast schöpfen (Minimierung des Risikos, etwas zu verschütten und den Gast zu treffen).



Ke konci přelévání šálkem lehce zakroužíme a dolijeme zbytek polévky – docílíme tím toho, že pevné složky surovin nám nezůstanou v kovovém šálku. Popřejeme dobrou chuť.

Am Ende des Schöpfen mit der Tasse leicht kreisförmig bewegen und den Rest der Suppe eingießen (somit bleiben die festen Teile der Einlagen nicht in der Metalltasse). Guten Appetit wünschen.

VÍNO
WEIN



Málokterý nápoj má větší schopnost jídlo vyzdvihnout než víno. Pracujme s ním profesionálně, s respektem k práci vinařů a mějme na paměti základní pravidla jeho podávání. Pak bude výsledek dokonalý.

Fast kein anderes Getränk hat die Fähigkeit, eine Speise so hervorzuheben, wie ein Wein. Man sollte mit ihm professionell umgehen, mit Respekt zur Arbeit der Winzer und sich die grundlegenden Regel für seinen Service eingeprägt haben. Dann wird das Ergebnis perfekt sein.

Servis bílého vína

Weißweinservice



Bílé víno se výborně hodí k rybám, mořským plodům nebo drůbeži. Toto jsou velmi obecné rady. Vždy záleží na odrůdě, stáří vína a samozřejmě pokrmu, ke kterému je víno servírováno. Spárovat vína s pokrmy je mistrovská disciplína. Dobře vybrané víno dokáže zážitek z pokrmu znásobit. Nebo samozřejmě naopak. Než se dostaneme k párování vín, musíme zvládnout servis vína.

Weißwein passt sehr gut zum Fisch, Meeresfrüchten oder Geflügel. Das sind sehr allgemeine Ratschläge. Entscheidend sind aber immer die Sorte, das Alter des Weins und natürlich auch die Speise, zu der der Wein serviert wird. Wein mit Speisen harmonieren zu können, ist eine Meisterschaft. Gut ausgewählter Wein kann das Erlebnis von der Mahlzeit verstärken. Oder auch umgekehrt. Bevor wir über das Harmonieren von Weinen reden, müssen wir zuerst den Weinservice beherrschen.

Budeme potřebovat ▪ Gebraucht werden

2 ks podšálek
2 ks příručník
1 ks someliérský nůž
1 ks degustační sklenička
2 ks sklenice na bílé víno
1 ks tubus
1 ks dezertní talíř

2 Stück Untertasse
2 Stück Kellnertuch
1 Stück Sommeliermesser
1 Stück Verkostungsglas
2 Stück Weißweingläser
1 Stück Tubus
1 Stück Dessertteller



Předem si připravíme veškerý potřebný inventář a promyslíme si předem manipulaci s ním. Působí velmi neprofesionálně, pokud na sebe jednotlivé kroky nenavazují a obsluha nemá vše potřebné připravené při ruce.



Vorher wird sämtliches Instrumentarium auf dem Serviertisch vorbereitet. Sämtliche Handhabung mit dem Instrumentarium sollte im Vorhinein durchdacht sein. Es wirkt sehr unprofessionell, wenn die einzelnen Schritte nicht einander anschließen und die Bedienung nicht alles Notwendige an der Hand hat.

Dotážeme se hostů, který z nich bude víno degustovat.

Zuerst werden die Gäste gefragt, wer den Wein verkosten möchte.





Víno prezentujeme z levé strany, začneme představením vína (název vína, odrůda, ročník, oblast, podoblast, vinařství, jakostní zatřídění).

Der Wein wird dem Gast von der linken Seite aus präsentiert. Dabei beginnt man mit der Vorstellung des Weines (Name des Weins, Rebsorte, Jahrgang, Weinbaugebiet, Teilregion, Winzer, Einstufung).









Odstraníme ochranou kapsli.

Die Schutzkapsel beseitigen.



Otřeme hrdlo vína příručníkem.

Den Flaschenhals mit dem Kellnertuch säubern.



Zavrtáme vývrtku someliérského nože do korku tak, abychom ho neprovrtali skrz.

Das Sommeliermesser wird in den Korken so gebohrt, dass der Korken nicht durchgebohrt wird.

Vytáhneme korek z hrdla láhve.

Korken aus dem Flaschenhals herausziehen.





Otřeme hrdlo láhve pomocí korku.

Flaschenhals mit dem Korken säubern.





Senzoricky zhodnotíme korek (vzhled, vůně).

Folgend wird eine sensorische Kontrolle des Korken (Gestalt, Duft) durchgeführt.



Založíme korek ke kontrole hostiteli z pravé strany.

Der Korken wird dem Gastgeber von der rechten Seite gereicht.



Dotážeme se, zda může someliér víno odegustovat. Nalijeme víno do degustační skleničky someliéra. Senzoricky zkontrolujeme kvalitu vína (vzhled, vůně).

Der Gast wird gefragt, ob der Sommelier den Probeschluck durchführen darf. Danach wird der Wein in das Verkostungsglas des Sommeliers eingeschenkt. Die Weinqualität ist sensorisch zu kontrollieren (Aussehen, Duft).



Zavíníme skleničky pro hosty.

Danach werden die Weingläser der Gäste ausgespült.





Degustujeme chuť vína. Víno degustujeme zády k hostům.

Verkostung des Weingeschmacks: der Wein wird mit dem Rücken zu den Gästen verkostet.



Založíme skleničky (nejprve hostům dle gastronomických pravidel a nakonec hostiteli).

Nun werden die Gläser eingerichtet (zuerst für die Gäste den gastronomischen Regeln nach und als dem letzten dem Gastgeber).



Nalijeme degustační množství hostiteli k degustaci a čekáme na jeho schválení. V průběhu degustace číšník hostovi opět víno prezentuje, aby si mohl v případě potřeby zkontrolovat informace z viněty.

Die Kostprobe wird dem Gast zur Verkostung eingeschenkt, danach ist auf seine Zustimmung zu warten. Während der Verkostung wird der Wein dem Gast wiederholt durch den Kellner präsentiert, sodass der Gast bei Bedarf die Informationen von dem Etikett überprüfen kann.



Víno nalijeme ostatním hostům dle gastronomických pravidel. Nakonec dolijeme víno hostiteli. Popřejeme hostům příjemný zážitek. Odklidíme nepotřebný inventář z keridonu.

Die Gläser weiterer Gäste werden nach den gastronomischen Regeln eingeschenkt. Als letztes wird das Glas des Gastgebers nachgefüllt. Danach wird den Gästen ein angenehmes Erlebnis gewünscht. Folgend wird das nicht weiter benötigte Instrumentarium vom Serviertisch abgeräumt.

Pokud si hosté nezvolili menu spárované s vínem, můžeme k vínu doporučit pokrm.

Haben die Gäste kein mit dem Wein harmoniertes Menü gewählt, kann ihnen zum Wein ein Gericht empfohlen werden.

Pár tipů ▪ Ein Paar Tips

- Vždy kontrolujeme čistotu a nepoškozenost sklenic.
- Dbáme na správnou teplotu servírovaného vína.
- Nenecháváme příručník přes hrdlo láhve.
- Hostům můžeme víno průběžně dolévat, i když mají víno ještě ve skle (víno ve skle se jim tím osvěží).
- Pokud má sklenice logo, vždy servírujeme logem k hostovi.
- Zavíníme skleničky hostům (vypláchneme tím případné zbytky leštidel, mycích saponátů a prachu, sklo je poté v top kvalitě).
- Doporučená teplota podávání bílého vína je 5–9 °C.

- Die Sauberkeit und Unversehrtheit der Gläser ist immer zu kontrollieren.
- Es ist auf die richtige Temperatur des servierten Weins zu achten.
- Kellnertuch nicht über den Flaschenhals legen.
- Der Wein kann den Gästen laufend nachgeschenkt werden, auch wenn sie ihren Wein noch nicht ausgetrunken haben (dadurch wird der Wein im Glas aufgefrischt).
- Hat das Glas ein Logo, wird es immer mit dem Logo zum Gast serviert.
- Die Gläser werden den Gästen ausgespült (somit werden Reste von Glanzmittel, Waschmittel und Staub entfernt, danach hat das Glas top Qualität).
- Die empfohlene Temperatur für das Servieren von Weisswein beträgt 5–9 °C.



Červené víno – dekantace

Rotwein – Dekantierung



Servis červeného víno je velmi podobný servisu vína bílého. Ovšem u archivních vín používáme metodu dekantace. Tento postup je vhodné použít u vín, kde je riziko depotu (usazenin) z vína. Nebojme se, zní to sice hodně odborně, ale raketová věda to není. Opět platí, že trénink dělá mistra.

Der Service des Rotweins ist dem des Weißweins sehr ähnlich. Im Fall von Archivweinen wird aber die Methode der Dekantierung verwendet. Dieser Vorgang sollte bei Weinen verwendet werden, bei denen die Gefahr eines Bodensatzes besteht. Man muss davor keine Angst haben, es klingt zwar sehr fachlich, aber es ist keine große Wissenschaft. Und auch hier gilt, die Übung macht den Meister.

Budeme potřebovat ▪ Gebraucht werden

2 ks podšálek
2 ks příručník
1 ks dekantační košík
1 ks svíčka
1 ks someliérský nůž
1 ks degustační sklenička
2 ks sklenice na červené víno
1 ks karafa
1 ks dezertní talíř
zápalky

2 Stück Untertasse
2 Stück Kellnertuch
1 Stück Weinkorb
1 Stück Kerze
1 Stück Sommeliermesser
1 Stück Verkostungsglas
2 Stück Rotweingläser
1 Stück Karraffe
1 Stück Dessertteller
Zündhölzer







Předem si připravíme veškerý potřebný inventář a promyslíme si předem manipulaci s ním. Působí velmi neprofesionálně, pokud na sebe jednotlivé kroky nenavazují a obsluha nemá vše potřebné připravené při ruce.

Vorher wird sämtliches Instrumentarium auf dem Serviertisch vorbereitet. Sämtliche Handhabung mit dem Instrumentarium sollte im Vorhinein durchdacht sein. Es wirkt sehr unprofessionell, wenn die einzelnen Schritte nicht einander anschließen und die Bedienung nicht alles Notwendige an der Hand hat.



Dotážeme se, kdo bude víno degustovat. Prezentujeme víno z levé strany (název vína, odrůda, ročník, oblast, podoblast, vinařství, jakostní zatřídění).

Zuerst werden die Gäste gefragt, wer den Wein verkosten möchte. Der Wein wird dem Gast von der linken Seite aus präsentiert. Dabei beginnt man mit der Vorstellung des Weines (Name des Weins, Rebsorte, Jahrgang, Weinbaugebiet, Teilregion, Winzer, Einstufung).

Zapálíme svíčku.

Kerze anzünden.



Odstraníme ochrannou kapsli a otřeme hrdlo vína příručníkem.

Schutzkapsel beseitigen und den Flaschenhals mit dem Kellnertuch säubern.







Zavrtáme vývrtku someliérského nože do korku tak, abychom ho neprovrtali skrz.

Das Sommeliermesser wird in den Korken so gebohrt, dass der Korken nicht durchgebohrt wird.



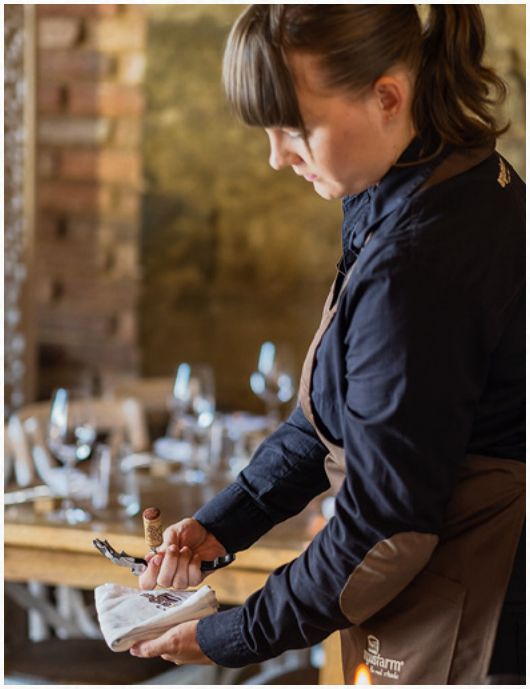
Vytáheme korek z hrdla láhve.

Korken aus dem Flaschenhals herausziehen.



Otřeme hrdlo láhve pomocí korku.

Flaschenhals mit dem Korken säubern.



Senzoricky zkontrolujeme korek (vzhled, vůně).

Sensorische Kontrolle des Korken durchführen (Gestalt, Duft).



Založíme korek ke kontrole hostiteli z pravé strany.

Der Korken wird dem Gastgeber von der rechten Seite übergeben.



Zeptáme se, zda může someliér víno odegustovat.

Der Gast wird gefragt, ob der Sommelier den Probeschluck durchführen darf.



Nalijeme víno do degustační skleničky someliéra. Senzoricky zkontrolujeme kvalitu vína (vzhled, vůně).

Danach wird der Wein in das Verkostungsglas des Sommeliers eingeschenkt. Die Weinqualität ist sensorisch zu kontrollieren (Aussehen, Duft).

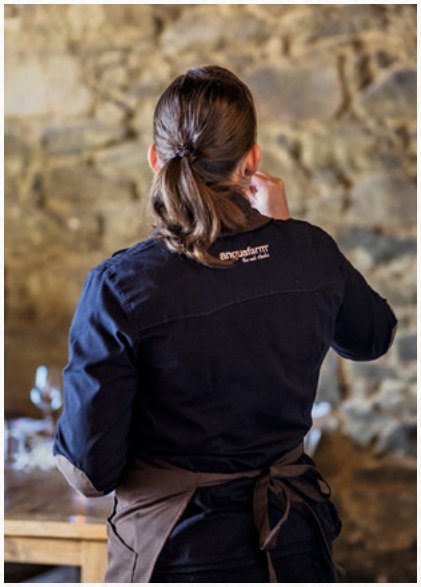




Zavíníme skleničky
a karafu pro hosty.



Die Weingläser sowie die
Karaffe der Gäste ausspülen.



Degustujeme chuť vína zády
k hostům.

Der Wein wird mit dem Rücken
zu den Gästen verkostet.





Dekantujeme vína z láhve
do karafy nad plamenem svíčky.

Der Wein aus der Flasche wird
in die Karaffe über der Flamme
der Kerze dekantiert.





Kontrolujeme karafu nad plamenem svíčky, zda se do vína nedostal případný depot.

Die Karaffe wird über der Kerzenflamme kontrolliert, ob nicht ein mögliches Depot in den Wein eingedrungen ist.

Založíme skleničky (nejprve hostům dle gastronomických pravidel a nakonec hostiteli).

Nun werden die Gläser eingerichtet (zuerst für die Gäste den gastronomischen Regeln nach und als letztes dem Gastgeber).







Nalijeme degustační množství hostiteli k degustaci a čekáme na schválení.

Die Kostprobe wird dem Gast zur Verkostung eingeschenkt, danach ist auf seine Zustimmung zu warten.





Víno nalijeme ostatním hostům dle gastronomických pravidel. Nakonec dolijeme víno hostiteli.

Die Gläser weiterer Gäste werden nach den gastronomischen Regeln eingeschenkt. Als letztes wird das Glas des Gastgebers nachgefüllt.

Pokud si hosté neobjednali víno spárované s pokrmy, můžeme jim k vínu doporučit vhodný pokrm.

Haben die Gäste kein mit dem Wein harmoniertes Menü gewählt, kann ihnen zum Wein ein Gericht empfohlen werden.



Svíčku uhasíme pomocí zápalky. Popřejeme hostům příjemný zážitek s tímto vínem. Odklidíme nepotřebný inventář z keridonu.

Nun wird die Kerze mit Hilfe des Zündholzes gelöscht. Folgend wird den Gästen ein angenehmes Erlebnis mit dem Wein gewünscht. Folgend wird das nicht weiter benötigte Instrumentarium vom Serviertisch abgeräumt.

Pár tipů ▪ Ein Paar Tips

- Na zápalku a svíčku nikdy nefoukáme.
- Víno je vždy lepší dekantovat, lépe si pak vychutnáme chuťové vlastnosti vína.
- Při dekantaci se víno lépe otevře díky provzdušnění.
- Doporučená teplota podávání červeného vína je 10–17 °C.

- Das Zündholz und die Kerze nie durch ausblasen löschen.
- Es ist immer besser, den Wein zu dekantieren, so können die Aromen des Weines besser genossen werden.
- Während der Dekantierung kann sich der Wein dank seiner Belüftung besser öffnen.
- Die empfohlene Temperatur für das Servieren von Rotwein beträgt 10–17 °C.



Šumivé víno Schaumwein



Šumivá vína se výborně hodí k některým pokrmům. Naučit se ho správně servírovat vyžaduje zručnost a trochu showmanství.

Zu manchen Speisen passen ausgezeichnet Schaumweine. Diese richtig zu servieren, verlangt Geschick und auch ein bisschen Showman-Begabung.

Budeme potřebovat ▪ Gebraucht werden



2 ks podšálek
2 ks příručník
1 ks someliérský nůž
1 ks degustační sklenička
2 ks sklenice na šumivé víno
1 ks chladič na víno
1 ks dezertní talíř

2 Stück Untertasse
2 Stück Kellnertuch
1 Stück Sommeliermesser
1 Stück Verkostungsglas
2 Stück Schaumweingläser
1 Stück Weinkühler
1 Stück Dessertteller

Předem si připravíme veškerý potřebný inventář a promyslíme si předem manipulaci s ním. Působí velmi neprofesionálně, pokud na sebe jednotlivé kroky nenavazují a obsluha nemá vše potřebné připravené při ruce.

Vorher wird sämtliches Instrumentarium auf dem Serviertisch vorbereitet. Sämtliche Handhabung mit dem Instrumentarium sollte im Vorhinein durchdacht sein. Es wirkt sehr unprofessionell, wenn die einzelnen Schritte nicht einander anschließen und die Bedienung nicht alles Notwendige an der Hand hat.



Zeptáme se, kdo bude víno degustovat.

Fragen, wer den Wein verkosten wird.





Víno prezentujeme z levé strany (název vína, odrůda, ročník, oblast, podoblast, vinařství, jakostní zatřídění).

Der Wein wird dem Gast von der linken Seite aus präsentiert (Name des Weins, Rebsorte, Jahrgang, Weinbaugebiet, Teilregion, Winzer, Einstufung).

→





Odstraníme ochrannou kapsli.

Die Schutzkapsel beseitigen.





Láhev vyjmeme z chladiče a otřeme její dno příručníkem. V úhlu 45° směrem od hostů povolujeme agrafu. Točením láhve uvolníme korek k otevření.

Die Flasche wird aus dem Weinkühler herausgenommen, dabei ist der Boden der Flache mit dem Kellnertuch abzuwischen. Die Agraffe wird im Winkel von 45° in der Richtung von den Gästen gelockert. Durch das Drehen der Flasche wird der Korken zum Öffnen gelockert.



Senzoricky zkontrolujeme korek (vzhled, vůně).

Nun wird die sensorische Kontrolle des Korken durchfgeührt (Gestalt, Duft).







Vyjmeme korek z agrafy a společně s plíškem z pravé strany založíme na talířek hostiteli k posouzení.

Korken wird aus der Agraffe herausgenommen und zusammen mit dem Champagnerdeckel dem Gast von der rechten Seite aus auf den Teller zur Prüfung übergeben.



Zeptáme se, zda může someliér víno odegustovat. Nalijeme víno do degustační skleničky.

Der Gast wird gefragt, ob der Sommelier den Probeschluck durchführen darf. Folgend wird der Wein in das Verkostungsglas eingeschenkt.



Senzoricky zkontrolujeme kvalitu vína (vzhled, vůně).

Die Weinqualität ist sensorisch zu kontrollieren (Aussehen, Duft).



Zavíníme skleničky pro hosty.



Die Weingläser sowie die Karaffen der Gäste werden ausgespült.



Degustujeme chuť vína.

Verkostung des Weingeschmacks.





Založíme skleničky (nejprve hostům dle gastronomických pravidel a nakonec hostiteli).

Nun werden die Gläser eingerichtet (zuerst für die Gäste den gastronomischen Regeln nach und als letztes dem Gastgeber).



Nalijeme degustační množství hostiteli k degustaci a čekáme na schválení. V průběhu degustace číšník hostovi opět víno prezentuje, aby si mohl v případě potřeby zkontrolovat informace z vinety.

Die Kostprobe wird dem Gast zur Verkostung eingeschenkt, danach ist auf seine Zustimmung zu warten. Während der Verkostung wird der Wein dem Gast wiederholt durch den Kellner präsentiert, sodass der Gast bei Bedarf die Informationen von dem Etikett überprüfen kann.



Víno nalijeme ostatním hostům dle gastronomických pravidel.

Die Gläser weiterer Gäste werden nach den gastronomischen Regeln eingeschenkt.





Nakonec dolijeme víno hostiteli. Popřejeme hostům příjemný zážitek s tímto vínem. Odklidíme nepotřebný inventář z keridonu.

Als letztes wird das Glas des Gastgebers nachgefüllt. Folgend wird den Gästen ein angenehmes Erlebnis mit dem Wein gewünscht. Das nicht weiter benötigte Instrumentarium wird vom Serviertisch abgeräumt.

Pár tipů ▪ Ein Paar Tips



- Vždy kontrolujeme čistotu a nepoškozenost sklenic.
- Kontrolujeme správnou teplotu servírovaného vína.
- Při otevírání nikdy nesměřujeme láhev směrem k hostům.
- Víno nalévejme vždy dvoufazově – zmírníme tím pěnivost šumivých vín a zabráníme tak případnému přetečení vína ze skleniček.
- Nenecháváme příručník přes hrdlo láhve.
- Pokud má sklenice logo, vždy servírujeme logem k hostovi.
- ■Zavíníme skleničky hostům (vypláchneme tak případné zbytky leštidel, mycích prostředků a prachu, sklo je poté v top kvalitě).
- Doporučená teplota podávání šumivých vín je 4–6 °C.

- Die Sauberkeit und Unversehrtheit der Gläser ist immer zu kontrollieren.
- Es ist auf die richtige Temperatur des servierten Weins zu achten.
- Bei der Öffnung darf die Flasche nie auf die Gäste gerichtet sein.
- Der Wein wird in zwei Abschnitt eingeschenkt – somit wird das Schäumen der Schaumweine verhindert. Dadurch kann ein mögliches Überlaufen des Weines aus den Gläsern verhindert werden.
- Kellnertuch nicht über den Flaschenhals legen.
- Hat das Glas ein Logo, wird es immer mit dem Logo zum Gast serviert.
- Die Gläser werden den Gästen ausgespült (somit werden Reste von Glanzmittel, Waschmittel und Staub entfernt, danach hat das Glas top Qualität).
- Die empfohlene Temperatur für das Servieren von Schaumweinen beträgt 4–6 °C.

DALŠÍ TECHNIKY
WEITERE TECHNIKEN



Práce obsluhy vyžaduje znalost a osvojení si i dalších technik. Pomůžeme vám být lepšími číšníky a servírkami. Zaostřeme zrak na pár dalších technik a tipů.

Die Arbeit im Service verlangt die Kenntnis und Aneignung auch weiterer Techniken. Wir helfen euch, bessere Kellner und Kellnerinnen zu werden. Schaut euch ein paar weitere Techniken und Tipps an.

Z jaké strany servírujeme?

Von welcher Seite wird serviert?





Levá strana ▪ Linke Seite

- přelévání polévky z teriny
- překládání pokrmů z mísy

- Übergießen der Suppe aus der Suppenterrine
- Vorlage von Speisen aus der Schüssel

Pravá strana ▪ Rechte Seite

- servis nápojů
- servis všech pokrmů na talíři a v šálcích
- servis polévky z kovového šálku do hlubokého talíře

- Getränkeservice
- Service sämtlicher Speisen Teller und in Tassen
- Suppenservice aus einer Metallschüssel in einen tiefen Teller

Servis pokrmů před hosta

Servieren von Speisen vor dem Gast



- Saláty a přílohy zakládáme na levou stranu hosta.
- Hlavní chod zakládáme doprostřed stolu před hosta.
- Kompoty umisťujeme na pravou stranu hosta.
- Omáčníky se lžičkou umisťujeme vždy vlevo.
- Omáčníky bez lžičky vpravo.

- Salate und Beilagen werden an die linke Seite des Gastes serviert.
- Der Hauptgang wird in die Mitte des Tisches vor den Gast serviert.
- Kompott wird auf die rechte Seite des Gastes serviert.
- Saucieren mit einem Löffel werden immer links aufgestellt.
- Saucieren ohne Löffel werden immer recht aufgestellt.

Pamatujme si ▪ Merken

- Při servisu teplých pokrmů musí být talíře vždy nahřáté.
- Při servisu studených pokrmů (dezertů) jsou talíře nachlazené.
- Talíř musí odpovídat velikosti servírovaného pokrmu.
- Vždy musíme kontrolovat čistotu, teplotu a nepoškozenost talířů.
- Pokud prostor neumožňuje servírovat/debarasovat zprava (hosté se baví, sedí u zdi apod.), provádíme servis zleva.

- Für den Service von warmen Speisen müssen die Teller immer vorgewärmt sein.
- Für den Service von kalten Speisen (Desserts) müssen die Teller vorgekühlt sein.
- Der Teller muss immer der Größe des zu servierenden Gerichtes entsprechen.
- Es müssen immer die Sauberkeit, Temperatur und Unversehrtheit der Teller kontrolliert werden.
- Kann aus Platzgründen nicht von rechts serviert/abgeräumt werden (die Gäste unterhalten sich, sitzen an der Wand etc.), wird von links serviert.

Pravidla bezpečnosti při servisu



- Plata/tácy držíme vždy mimo hosta (nepolijeme ho, nevyrazí nám je z ruky).
- Inventář nosíme jen v počtu, který zvládneme unést (nic nám pak cestou neupadne, nic nevylejeme). Nepřeceňujme své síly!
- Vždy kontrolujeme nepoškozenost inventáře (cestou k hostovi se nám nic nerozpadne, nerozbije a host nebude mít důvod si stěžovat na poškozené nádobí či snad na zranění).
- V prostoru se pohybujeme a vyhýbáme vždy **vpravo**.
- V případě, že servírujeme ve členitém a nepřehledném prostoru, musíme být vždy připraveni na možnost nehody, srážky. Platí tu stejná pravidla jako při řízení auta – do zatáčky zpomalíme.
- Pozor na děti v restauraci – platí zvýšené riziko úrazu či nehody!
- V případě, že dojde k nehodě a podlaha restaurace je mokrá (rozlité nápoje, polévka apod.), ihned dané místo zabezpečíme proti uklouznutí (např. židlí) a zajistíme neprodleně provedení úklidu.

Sicherheitsregeln im Service

- Tabletts/Servierplatten sind immer außerhalb des Gastes zu halten (so kann auf den Gast nichts verschüttet werden, und der Gast kann das Tablett/Servierplatte nicht aus der Hand der Bedienung stoßen).
- Das Inventar wird nur in der Menge getragen, die die Bedienung tragen kann (somit kann unterwegs nichts herunterfallen, nichts verschüttet werden). Man soll seine Kräfte nicht überschätzen!
- Es ist immer die Unversehrtheit des Inventars zu überprüfen (unterwegs zum Gast kann nichts kaputt gehen, und der Gast hat auch keinen Grund sich über beschädigtes Geschirr oder sogar eine Verletzung zu beschweren).
- Das Personal bewegt sich in dem Raum und weicht aus immer **rechts**.
- Wird in einem reich gegliederten und unübersichtlichen Raum serviert, muss man immer auf einen möglichen Unfall, Zusammenstoß gefasst sein. Es gelten dieselben Regeln, wie beim Autofahren – in die Kurve immer langsamer.
- Vorsicht bei Kindern in der Gaststätte – hier gilt eine erhöhte Unfallgefahr!
- Kommt es zu einem Unfall, und der Fußboden im Restaurant ist nass (verschüttete Getränke, Suppe, etc), so ist die entsprechende Stelle sofort gegen Ausrutschen zu sichern (zum Beispiel mit einem Stuhl). Eine Reinigung ist unverzüglich sicherzustellen.

Pamatujme si ▪ Merken

- Při servisu nápojů dbáme vždy na volbu typově správného skla, servírujeme správné množství nápoje a při správné teplotě.
- Sklenice uchopujeme vždy za spodní část.
- Nápoje ve skle hostům pravidelně doléváme do skleničky (zajistíme tím větší odbyt nápojů = vyšší zisk).

- Im Getränkeservice ist immer auf die Wahl des richtigen Glases zu achten, es wird die richtige Menge des Getränks mit der richtigen Temperatur serviert.
- Gläser sind immer an ihrem unteren Teil anzufassen.
- Getränke in Gläsern werden den Gästen regelmäßig nachgeschenkt (somit kann ein höherer Absatz = höherer Profit sichergestellt werden).



Komunikace s hosty je základem úspěšné obsluhy.

Die Grundlage für einen erfolgreichen Service ist die Kommunikation mit den Gästen.



Poté, co hosté dojí všechny pokrmy, přichází na řadu debaras. Číšník nebo servírka, kterému padá při úklidu stolu z rukou inventář, si uznání hostů rozhodně nezíská. Zvláště při debarasu většího stolu či při velkých společenských událostech musíme perfektně ovládat správnou techniku.

Nachdem die Gäste sämtliche Speisen aufgegessen haben, folgt das Abräumen. Ein Kellner, oder eine Kellnerin, denen bei Abräumen des Tisches das Inventar aus den Händen fällt, wird eine Anerkennung der Gäste sicher nicht erreichen. Insbesondere bei Abräumen eines größeren Tisches, oder bei größeren gesellschaftlichen Veranstaltungen, ist es zwingend notwendig die richtige Technik zu beherrschen.





U polévek
a hlubokých talířů
je to o trochu snazší.

Bei Suppen und tiefen
Tellern ist es ein bisschen
einfacher.

Do jedné ruky vezmeme dva talíře a třetí umístíme na předloktí. Příbory pokládáme na jeden talíř, na druhý zbytky pokrmů. Na talíř umístěný na předloktí skládáme prázdné talíře.

Zwei Teller werden in eine Hand genommen, der dritte Teller wird auf dem Unterarm getragen. Besteck wird auf einen Teller zusammengelegt, Speisereste auf den zweiten. Auf den am Unterarm getragenen Teller werden die leeren Teller aufgestellt.





Při prostírání stolu se hodí látkové rukavice. Na příborech tak nezůstanou otisky prstů.

Für das Tischdecken können Stoffhandschuhe verwendet werden, somit bleiben auf dem Besteck keine Fingerabdrücke.









Pokud je stůl připravený na vícechodové menu a host si například nepřeje víno, přebytečný inventář odklidíme.

Ist der Tisch für ein Menu mit mehreren Gängen gedeckt, und der Gast wünscht keinen Wein zu Trinken, wird das überflüssige Inventar abgeräumt.



Před hostem pak zůstane jen inventář potřebný pro jeho konzumaci.

Vor dem Gast bleibt dann nur das für seinen Verzehr notwendige Inventar.



Petr Berka

Je v oboru už 25 let. Dvanáctým rokem učí odborné předměty na hotelové škole U Borského parku v Plzni a zároveň už šest let vede na pozici manažera restauraci Angusfarm v Soběsukách. V obou směrech uplatňuje znalosti a dovednosti, které získal při práci nejen u nás, ale i v zahraničí.

V loňském roce byl oceněn Asociací hotelů a restaurací ČR titulem restauratér roku 2022 za rozvoj české gastronomie. Rád se dále sebevzdělává v oboru a velmi ho těší organizace společenských akcí.

Er arbeitet in der Gastronomie bereits 25 Jahre lang. Zwanzig Jahre lang unterrichtet er an der Hotelfachschule „U Borského parku“ in Pilsen. Gleichzeitig leitet er bereits sechs Jahre als Manager das Restaurant „Angusfarm“ in Sobiesuk (Soběsuky). Seine Kenntnisse und Fertigkeiten, die er während seiner Arbeit in Tschechien, sowie im Ausland gewonnen hat, macht er in beiden Richtungen geltend.

Im Jahre 2022 wurde er für seine Verdienste für die Entwicklung der tschechischen Gastronomie durch die Assoziation der Hotels und Gaststätten der Tschechischen Republik (Asociace hotelů a restaurací ČR) mit dem Titel „Gastronom des Jahres 2022“ geehrt. In seinem Fach bildet er sich gerne fort. Spaß macht ihm die Organisierung von gesellschaftlichen Veranstaltungen.

angusfarm

Vytvořeno v rámci projektu č. 296 „Zvyšování kvalifikace studentů gastronomických oborů“ spolufinancovaného z programu Přeshraniční spolupráce Česká republika Svobodný stát Bavorsko Cíl EÚS 2014–2020.

Erstellt im Rahmen des Projekts Nr. 296 „Qualifikationserweiterung für Auszubildende aus dem gastronomischen Bereich“, das aus dem Programm zur grenzübergreifenden Zusammenarbeit Freistaat Bayern-Tschechische Republik Ziel ETZ 2014–2020 mitfinanziert wurde.

GASTRO PROFESIONÁL / EIN PROFI IN DER **GASTRONOMIE**

Vytvořil autorský kolektiv pod vedením Tomáše Poppa.
Das Buch wurde von einem Autorenkollektiv unter der Leitung von Tomáš Popp verfasst.

Autoři kapitol / Autoren der einzelnen Kapitel:
Tomáš Popp, Patrik Bečvář, Helena Fléglová, Jiří Stěhule, Petr Berka

Překlad / Übersetzung: Sven Ditrich
Korektura německé verze / Korrektur der deutschen Fassung: Rolf Hill
Editor / Herausgeber: Klára Poppová
Odborné korektury / Fachkorrekturen:
Martin Havlík, Václav Pach, Roman Sejval, Miroslav Kubec

Grafické zpracování a sazba / Graphische Gestaltung und Satz: Hana Lehmannová
Fotografie / Bilder: Petr Polák
Úprava fotografií / Bildegestaltung: Ondřej Fiala

Tisk / Druck: Typos, tiskařské závody, s.r.o.
Náklad / Auflage: 800 ks
1. vydání / 1. Auflage

© 2022 Plzeňský kraj





PROFESIONÁL

v kuchyni i na place

in der Küche und im Service



© 2022 Plzeň