

## CHUTE A VÔNE



@sandra.hricova

# Blogerka Sandra: S lokálnymi potravinami je radosť variť

Vášeň ku gastronómii pocítila už ako malá vďaka svojmu otcovi, ktorý pracoval v rôznych vyhlásených reštauráciách. Dnes sa Sandra Hricová sama točí okolo gastronómie, a to nielen cez blog na stránke ZeZáhorá, propagujúcej našich lokálnych producentov.



## Talianska kuchyňa, ale aj tá naša!

Hoci sa Sandra nevydala celkom cestou gastronómie, láska k vareniu ju neopustila, a tento rok založila stránku na Facebooku a Instagrame @varime.sk, kde môžu záujemcovia nájsť rôzne recepty a tiež recenzie na reštaurácie či kaviarne. „Veľmi ma potešila spolupráca s lokálnym trhom ZeZáhorá. Ide o naozaj kvalitné bio potraviny, s ktorými je radosť variť,“ zdôrazňuje Sandra. Teší sa aj na ďalšie skúsenosti a sebazonalovanie. „Pretože aj keď som vyštudovala hotelovú akadémiu a varenie ma baví, som len na začiatku. Tento rok by som sa chcela začať viac venovať foodstylingu,

čo bude vyžadovať veľa času a disciplíny,“ načrtáva jeden zo svojich cieľov. Svoju lásku k talianskej kuchyni už spomenula, ako je však na tom so záhoráckou kuchyňou? „Dá sa povedať, že je opakom talianskej, preto sa v nej snažím vždy nájsť ten zdravší variant. No i tak nedám dopustiť na Skalický trdelník, zabíjačkové špeciality, ako je tlačienka, oškvarky, či huspenina a veľmi rada mám aj kyslú kapustu. Je veľmi zaujímavé, ako sú tieto dve kuchyne odlišné, a pritom obe sú mi také blízke. Možno to bude aj tým, že mama vždy holdovala domácim jedlám, zatiaľ čo otec naopak vždy rád experimentoval. Od každého som si teda niečo zobrala,“ dodáva Sandra.

Sandra (28) žije v Gbeloch, a hoci istý čas pobývala v Bratislave aj v Brne, nakoniec zostala verná Záhoriu. „K prvým skúsenostiam s varením som sa dostala na základnej škole, kde sme ho mali ako povinný predmet. Väšň k tomuto odboru som však pocítila vďaka otcovi, ktorý pôsobil napríklad v Redute či vo vychýrenej talianskej reštaurácii Paparazzi. Brával nás spolu s bratom na rôzne akcie, kde sme postupne spoznávali svet gastronómie,“ prezrádza Sandra. Spomína si, ako po prvý raz vstúpila do podniku Paparazzi, ktorý patrí do skupiny Red Monkey Group. „Od servisu až po jedlo bola táto reštaurácia výnimočná. Práve v tom okamihu som vedela, akou cestou sa vydám. Pri výbere strednej školy som ani na chvíľu nezaváhala. Hotelová škola bola mojim snom. V Bratislave som študovala 5 rokov a spoznala som nielen skvelých ľudí, ale získala aj veľa skúseností. Praxovala som v reštaurácii Camouflage, kde som sa stretla so šéfkuchárom Martinom Kor-

beličom či Jaroslavom Židekom,“ približuje Sandra.

## Výlet za klokanom

Jej otec sa postupne z kuchára a čašníka vypracoval až na generálneho a cateringového manažéra, preto veľa času trávil v práci. To je však údelom gastronómie, aj preto sa Sandra nakoniec tejto cesty vzdala a vydala sa trochu iným smerom. „O nás s bratom, domácnosť a kuchyňu, sa starala mama. Avšak vždy, keď si otec našiel čas, niečo dobré nám uvaril, alebo nás zobral na miesto, kde pracoval. Pretože aj keď mal voľno, musel vždy niečo zariadiť. A tak spojil príjemné s užitočným a vybrali sme sa na výlet. Pamätám si, že sme ochutnali klokana, chobotničiu polievku, prosciutto alebo pravý taliansky parmezán,“ hovorí s úsmevom. Keby si sama mala vybrať jedno jedlo na svete, boli by to určite cestoviny. „Jedla by som ich každý deň na rôzne spôsoby. No najradšej si ich vychutnám s morskými plodmi či bolognese omáčkou,“ priznáva.



## Dva vianočné recepty od Sandry



### Kapustová polievka

**Potrebujeme:** 500 g kyslej kapusty, 2 klobásy, 400 g bravčového mäsa, 400 g údeného mäsa, hrst sušených húb, 1 l vývaru z údeného mäsa, kyslú alebo šľahačkovú smotanu, soľ, korenie bobkový list.

**Postup:** Údené mäso si uvaríme vo vode. Kyslú kapustu premyjeme, nakrájame, šťavu z nej si odložíme na dochutenie. Kapustu vložíme do veľkého hrnca spolu s hubami a vývarom z údeného mäsa. Pridáme celé klobásy, celé bravčové mäso, bobkový list a dochutíme soľou a korením. Počas varenia popicháme klobásy vidličkou, aby do polievky pustili šťavu. Keď je kapusta mäkká, vyberieme mäso a klobásy, nakrájame ich na kocky a kolieska a vložíme späť do polievky. Polievku dochutíme, prípadne ju môžeme zahustiť zápražkou. Podávame s chlebom a kyslou alebo šľahačkovou smotanou.



### Crinkles - popukané čokoládové koláčiky

**Potrebujeme:** 140 g hladkej múky, 50 g holandského kakaa, 1 ČL prášku do pečiva, 190 g kryštalového cukru, štipku soli, 50 g horkej čokolády, 60 g rozpusteného masla, 2 vajcia, práškový cukor na obalovanie (v prípade farebných crinkles, ho zmiešame s rozmixovanými lyofilizovanými malinami).

**Postup:** V miske zmiešame kakao, múku, prášok do pečiva, soľ a nasekanú čokoládu. V druhej miske si vyšľaháme cukor s rozpusteným maslom a postupne pridáme vajíčka. Pridáme suché ingrediencie a vypracujeme cesto, ktoré obalíme fóliou a necháme odpočívať v chladničke 2 hodiny. Z cesta si formujeme guľičky, ktoré obalujeme v práškovom cukre, ktorý sme si rozmixovali s lyofilizovanými malinami. Pečieme na plechu vystlanom papierom na pečenie pri 170 °C cca 10 minút.

## 4711 Pravá kolínska voda: tradičná vôňa s liečivými účinkami

Starostlivo vybraná zmes vysoko kvalitných prísad a éterických olejov, nielen skvele vonia, ale naozaj bola pôvodne využívaná aj pre svoje liečivé účinky.

vašej kabelky – napr. do originálnej fľaštičky Molanus s obsahom 25 ml.

### Gothe, Napoleon, aj Katarína Veľká...

Už viac ako 225 rokov je 4711 Pravá kolínska voda Eau de Cologne známa svojimi bla-



hodnými účinkami a osviežujúcim vonným zložením. K fanúšikom tejto vône patrili už Gothe, Napoleon aj Katarína Veľká. Jej presné zloženie však dodnes zostáva zahalené rúskom ta-

jomstva. Jej výrobu založil v roku 1792 Wilhelm Muelhens v Kolíne nad Rýnom v Glockengasse, v dome so súpisným číslom 4711. Odtiaľto jeho kolínska cestovala v kultovej fľaštičke Molanus



ako suveníru do Francúzska a následne do celého sveta. Kolínska voda je teraz zastúpená vo viac ako 65 krajinách po celom svete – a ďalšie značky voní, ako sú Tabac a Tosca, si tiež našli svo-

je miesto v portfóliu spoločnosti Mäurer & Wirtz.

Slávny dom 4711 z 18. storočia stojí dodnes a pripomína nám, že aj vôňa môže písať históriu.... Vône sú dostupné v drogeriách dm.