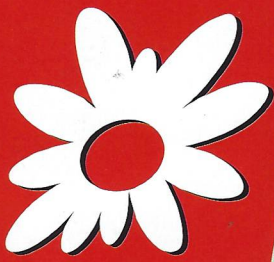


POUZE V KVĚTECH! DVA ČASOPISY ZA JEDNU CENU
ZDARMA TV MAGAZÍN: Rozhovor se Zuzanou Kronerovou >>>



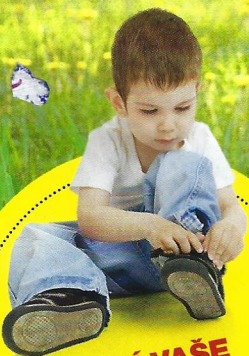
TÝDENÍK Květy

19/2023
34,90 Kč

JAK SPRÁVNĚ VYBRAT OBUV

CHRAŇTE SVÉ NOHY, ZBAVÍTE SE
BOLESTÍ ZAD, HLAVY I ZUBŮ!

- › IDEÁLNÍ VOLBA PRO RŮZNÉ VĚKOVÉ KATEGORIE, SPORTOVCE I LIDI S NADVÁHOU
- › KDY JE NEJVYŠŠÍ ČAS NAVŠTÍVIT LÉKAŘE
- › NÁZORY EXPERTŮ



**NOSÍ VAŠE
DĚTI OPRAVDU
VHODNÉ
BOTY?**

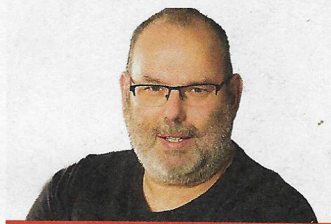
**FENOMEN
BAREFOOT**
Pozor, tenká
podrážka není
pro každého!



9 770862 898008

19

RADA ODBORNÍKA



David Kubricht
pipMaster

Grilování není pro Američany totéž co barbecue. Pro grilování jsou charakteristické vysoké teploty grilu v rozsahu 250 až 350 °C a krátké časy úprav nejčastěji malých kusů steakových mas. Naproti tomu pro barbecue jsou typické nízké teploty v rozsahu od 100 do 150 °C velkých kusů mas po dlouhou dobu, jenž se při pomalé přípravě zaudí. Grilované steakové maso bylo v Americe původně určeno pro panstvo a méně kvalitní kusy masa pro otroky.

TIP

Teplotu v jádru masa kontrolujeme teplotní sondou, nebo teploměrem.

Barbecue krkovice St. Louis

- 1 kg vepřové krkovice ■ mleté chilli ■ hrubá mořská sůl ■ mleté hořčičné semínko ■ mletá sladká paprika
- čerstvě mletý pepř ■ zauzená mletá paprika
- granulovaný česnek ■ třtinový cukr ■ BBQ omáčka
- 1 láhev černého piva ■ 1 lžíce másla

Maso očistíme od blan, nakrájíme na plátky o síle asi 5 cm a provázekem po obvodu svážeme do rovnoměrného tvaru. Všechno koření smícháme, přidáme cukr, na maso ze všech stran nanese silnou vrstvu kořenící směsi a necháme aspoň hodinu v pokojové teplotě odpočinout. Gril na dřevěné uhlí nebo plyn rozpálíme na 120 °C. Na žhavé uhlíky přidáme pár špalíků ovocného dřeva nebo pelet na zauzení. Maso vložíme do grilu, tak aby nebylo v přímém kontaktu s ohněm, a necháme hodinu zaudit do teploty 65 °C uvnitř masa. V pekáčku nebo hlubší pánvi smícháme BBQ omáčku s černým pivem, vložíme do ní maso a přikryjeme pokličkou nebo alobalem. Zvýšíme teplotu v grilu na 180 °C a krkovičce grilujeme další hodinu do teploty 92 °C v jádru masa. Hotové maso vyjmeme z pekáčku, omáčku na grilu zredukujeme na hustší konzistenci a přidáme máslo na zjemnění. Maso položíme na přímý žár na 1 až 2 minuty z každé strany, aby se vytvořila krusta.

MLSNÁ POZNÁMKA



Evy Hirschové
eva.hirschova@vlmedia.cz

Maso není ani v silícím vegetrendu sprosté slovo. Ve správné míře maso do jídelničky patří. Český svaz zpracovatelů masa i proto zdůrazňuje jeho důležitost ve zdravé výživě a podporuje prodejce a producenty masa a masných výrobků organizováním už tradičního Masobraní. Letos se koná 19. až 21. května a jeho hlavní sdělení jsou: Jezte maso! a Maso patří do grilu! Podle průzkumu agentury Kantar realizovaného pro Globus totiž právě grilování je pro 75 % Čechů jednou z nejoblíbenějších společenských aktivit. Rady, jak na to, rozdává na YouTube český grilovací guru a pipMaster David Kubricht. Masobraní a jeho součástí, soutěž o nejoriginálnější grilovaný pokrm z masa a masného výrobku, s ním na této sociální síti podpoří také další slavný youtuber Starej Fotr. Zúčastníte se?

DEZERT Jahodové tiramisu

- 10 jahod + na ozdobu ■ 4 menší muffiny ■ 4 lžičky likéru například griotky ■ 1 kelímek Čerstvé smetany z Valaška ■ 1 kelímek Kysané smetany z Valaška ■ 80g moučkového cukru ■ lístky máty nebo meduňky na ozdobu



Na dno čtyř sklenic rozložíme očištěné jahody nakrájené na plátky. Do poloviny nadrobíme muffiny a pokapeme je lžičkou likéru. Čerstvou smetanu vyšleháme do tuhé šlehačky a smícháme s kysanou smetanou. Do směsi přisypeme cukr a naplníme jí připravené sklenice. Ozdobíme je kousky jahod a lístky bylinek.

RECENZE: Babiččina zahrada

Na posezení v některém z mnoha altánů na zahradě ještě nebylo počasí, ale v „babiččině seknicí“ s výhledem na kachláky bylo velice útulno a přívětivé. Menu proslulé restaurace, která staví na babičkovských receptech a lokálních surovinách od drobných pěstitelů, farmářů a dodavatelů zaručujících vysokou kvalitu, už ale mělo jarní stříh. Krém z medvědího česneku s keřovou espumou přinesla milá ob-

sluha v puntikátém smaltovaném hrnci s naběračkou a byl tak dobrý, že bych si přidávala a přidávala... Zachránila mě zvědavost. Musela jsem si nechat místo na ravioly plněné daňčím masem se smetanovou omáčkou a udělala jsem moc dobře. Tipuji, že receptem inspirovala tentokrát babička odněkud z Tridentska, ale to koneckonců bývalo také Rakousko-Uhersko.

Eva Hirschová



Telefon: +420 272 690 865
E-mail: office@babiccinazahrada.cz
Internet: babiccinazahrada.cz
Adresa: Tovární 536, Průhonice

Od škvarkové pomazánky na domácím chlebu jako „amuse bouche“ až po dukátové buchtičky jako dezert je všechno „domácí“ a přitom „luxusní“. Výlet do Průhonice je tip nejen pro milovníky rozkvetlých rododendronů, ale i labužníky.