

TÝDENÍK Květy

14/2018 30 Kč / 1,79 €
Předplatné 26 Kč

VELKÁ RYBÍ LOTERIE

JSOU OPRAVDU TAK ZDRAVÉ?

JAKÝM SE
VYHNOUT?

NOVÁ
FAKTA

NEBEZPEČÍ:
LOSOSY HUBÍ ZÁKEŘNÝ
PARAZIT. CO OHROŽUJE
DALŠÍ DRUHY?



RADA ODBORNÍKA



Petr Kostecký,
sládek Pivovaru Litovel,
www.litovel.cz

Správně zvolené pivo může podpořit chuť pokrmu. Klasická svíčková lépe vynikne, když k ní popijete polotmavé pivo sametové chuti. K lehkým pokrmům se hodí výraznější chutě. Pivo pasuje i ke sladkostem. Třeba jablečný štrůdl se změní v neobvyklou delikatesu, pokud k němu budete pít ochucené pivo s vyrovnaným mixem hořkosti s osvěžujícími tóny exotického ovoce.

NÁPOJ

Vídeňská káva

- 9 ml čokoládového sirupu
- 1 šálek prodlouženého espressa lungo
- 2 lžičky šlehačky ■ čokoládové hobliny na ozdobu

Sirup nalejeme do silnostěnné sklenky, přilejeme horké espresso, přidáme šlehačku a ozdobíme hoblinami čokolády.



TIP
Před zapékáním
posypeme
parmezánem.

Párky ve špagetové košilce

- 250 g špaget ■ 8 nožiček párků ■ 40 ml olivového oleje ■ 1 oloupaná cibule ■ 100 g očištěného čerstvého ananasu ■ 2 oloupané stroužky česneku ■ 2 lžičky rajského protlaku ■ sůl ■ 80 ml smetany na šlehání ■ 2 lžičky pomazánkového másla ■ 1 lžička pokrájené chilli papričky ■ 2 vejce ■ polníček na ozdobení ■ 1 jarní cibulka na posypání

Špagety uvaříme na skus, propláchneme je studenou vodou a necháme na sítu okapat. Párky na koncích nařízneme, obtočíme je špagetami a naskládáme do zapékací misky vymazané olejem. V kastrolu rozpálíme zbylý olej, orestujeme na něm nadrobno nakrájenou cibuli, na kostičky nakrájený ananas a plátky česneku. Přidáme protlak, orestujeme, vše zalejeme 100 ml vody a 5 minut povaříme.

Osolíme, přilejeme smetanu, přimícháme pomazánkové máslo, chilli papričku a vaříme zvolna ještě asi 3 minuty. Kastrol odstavíme, omáčku necháme částečně zchladnout a vmícháme vajíčka. Směs přelejeme přes párky do zapékací misky, přiklopíme poklicí a pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C asi 25 minut. Párky rozdělíme na talíře, ozdobíme polníčkem a posypeme nejmenší nakrájenou cibulkou.

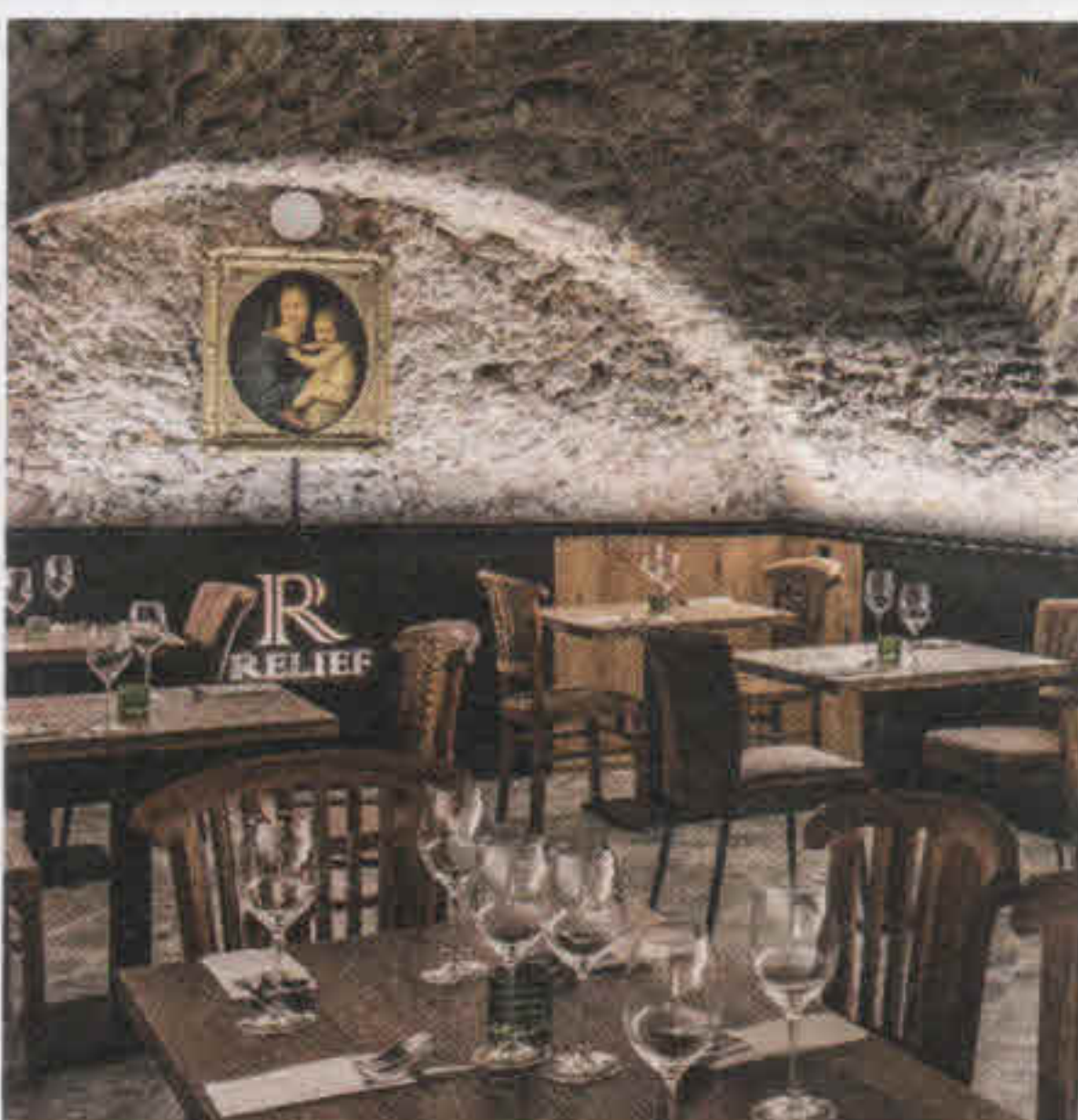
MLSNÁ POZNÁMKA



Eva Hirschová
eva.hirschova@vlmedia.cz

Podle nedávného výzkumu Evropské kardiologické společnosti čtyři šálky kávy denně prodlužují život. Možná je to tím, že kafaři jsou díky povzbuzujícím účinkům kofeinu větší pohodáři. Tuto hypotézu potvrzují i poznatky společnosti McDonald's, která už pětkrát pořádala akci *Týden kávy za úsměv*. Za pět týdnů se v McDonald's podnicích vydalo přes 316 000 káv za 316 000 úsměvů. Šálek kávy, ideálně z McCafé, protože tamní espresso má víc středomořský než americký charakter, navíc zvedl náladu nejen proto, že byl zadarmo. Káva totiž působí na hladinu dopaminu – hormonu štěstí. A štěstí, radost, smích jsou rozhodně výborný anti-aging medikament, ať už ho přináší chvilka se zrnky arabiky či robusty, nebo úplně něco jiného.

RECENZE: Relief



Jméno restaurace má dva významy. V angličtině znamená odpočinek, úlevu – toulkami městem znavený člověk nabere síly. V češtině je ale reliéf umělecké dílo. Tento výklad se spíš hodí pro ty, kteří ocení cíl podniku – koncipovat gastronomii tak, aby byla zážitkem. Ačkoli je restaurace kousek od Karlova mostu, zaměřuje se i na tuzemské hosty, byť je to náročnější. Štamgasta, který se sem vrací, totiž neopijete rohlíkem (ani moravským Müller Thurgau či plzní, které jsme pili k jídlu). Dobře ho k jídlu naladí spíš

předkrm. My jsme zvolili něco lehčího – rozpečený kozí sýr na toastu s karamelovou hruškou v červeném víně. Že hovězí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky splňuje deklarovanou poctivost, bylo rozeznatelné na první pohled. Milý a velmi profesionální číšník potvrdil, že nudle jsou fakt domácí a maso v prvotřídní bio kvalitě od prověřených řezníků. Pochvaloval si ho i můj doprovod v hlavním chodu. Moje pošírovaná treska sice pocházela z Norska, ale i já byla velmi spokojená.

Eva Hirschová

V historickém interiéru si pochutná turista i tuzemec.

Hodnocení:



Tel.: +420 601 168 693
E-mail: info@relief-restaurant.com
Web: relief-restaurant.com
Adresa: Křižovnická 1, 110 00 Praha 1