

MIXÉR

TEKUTÉ PIVNÍ SLUNCE

Sol, mexické pivo se slavnem v názvu, začalo oblažovat domácí žitnice už roku 1890, kdy je produkoval pivovar pojmenovaný po posledním indiánském vládci Montezumovi. Zlatý ležák, jehož barva opravdu připomíná ranní mexické slunce, se dnes prodává na pěti kontinentech světa a jeho obliba stále stoupá. Mexická piva jsou pro svou lehkost v oblíbenosti u mládeže, žen a dětí. Atraktivní a nevykyklý je i způsob jejich podávání se skrojením citrónu. Právověrní piváři se při této představě asi osypou, ale příznivci lehkého a zároveň alkoholizovaného pitíva vymačkávají osvěžest. Citrón opravdu dodá pivu lehkost a osvěživost, ale nutit vás samozřejmě nikdo nebude. Chcete-li zkusit, zda se slunce opravdu dá pít, zkuste se poohlédnout ve specializovaných prodejních nápojích, restauracích a barech. Doporučená cena: 42 Kč/0,33 litru.



SILNÉ KAFE

Pan Arnošt Dadák patřil k oněm podnikavým šťastlivcům, pro které je jejich koníček a práce jedno a totéž. Šestnáctiletého mládíka okouzila vůně kávových zrn natočků, že je již v tak útlém věku začal osobně pražit. Paal se rok 1905 a Dadákova káva, tehdy prodávaná pod značkou Arda, brzy provoněla celé jeho rodné Valáské Mezíříčí. Pán Arnoštovo jméno je tu dodnes pojmem a nic na tom nezměnilo ani roky, kdy byl rodinný podnik „znarodněn“. Dnes je stále rozšířený sortiment této tradiční kávy, kterou už pod jménem Dadák uvedla na trh firma Kraft Jacobs Suchard, po zasluzce opět stálci českých kávových šálků. V obchodech koupíte 75gramová balení za ceny od 20 Kč (Rocca), typ Extra Special okolo 35 Kč.

UMĚLECKÝ KOUSEK

Tequila značky Porfidio Single Barrel typu añejo neboli vyzrálá je, jak název napovídá, dítkem delšího zrání v sudech. Jsou-li sudy dubové a probíhá-li alkoholické dospívání přinejmenším čtyřicet dní, je výsledkem nápoj zlaté barvy, intenzivní chuť a výrazná vůně.



Luxus navíc dává, protože je plněna v dřevěných sudech, z jejichž stěn se do tequila přelévá kyslík. Luxusní tequila sklenný kaktus. Ač je tequila mexickým národním nápojem, Porfidio představuje kategorii samu o sobě i v Mexiku a na mezinárodním poli se jí dostalo také ocenění v podobě titulu „světového šampióna mezi vyzrálými tequilami“. Ve specializovaných obchodech získáte tuto raritu za 4237 Kč/litr.

ŽHAVÉ TEX-MEX RECEPTY...

Šéfkuchař restaurace Hacienda Mexicana se s Esquirem nezážitně podělil o recepty na několik klasických specialit

KUŘECÍ ENCHILADAS

Jsou placky plněné zprudka osmaženými kousky kuřecího masa, polité žampionovou omáčkou, posypané strouhaným sýrem a zapečené v misce. Na jednu porci budete potřebovat jednu velkou tortillu (poohlédněte se v supermarketech, kde se prodávají hotové), asi 150 gramů nakrájených kuřecích prsíček, nejlépe přes noc



naložených v pikantní marinádě z trochy oleje a koření, jedno balení žampionové omáčky, například značky Knorr, patřičné množství mléka na její rozředění, asi čtvrt kila sýra typu eidam, čedar nebo i jejich směs. Maso prudce osmažte na pánvi, vložte do placky v zapékací misce, přelijte omáčkou připravenou podle návodu, placku přeložte přes náplň, posypte nastrouhaným sýrem a zapečte.

KUŘECÍ PŘEDKRM TEX-MEX

Na talíř rozložte jemně nakrájené plátky červené cibule a na ně plátky grilovaného kuřecího masa, nejlépe prsíček, a střídejte je s plátky čerstvého avokáda.

K předkrmu se podávají dvě základní mexické omáčky, světle zelená avokádová zvaná guacamole a rajčatová rančerská. Na guacamole si vidličkou nejmenno rozmačkejte dužinu zralého avokáda, přidejte trochu rozmačkaného rajčete bez slupky, strouhanou nebo jemně nakrájenou cibulkou, drobným česnekem, mexickým kořením a čerstvě mletým koriandrem. Na rančerskou omáčku si semelte několik čerstvých rajčat a paprik, přidejte loupaná rajčata z konzervy, okořeňte směsí koření typu Podravka, drobným česnekem a čerstvě mletým koriandrem. Pokud vám salsa ranchera zbude, dejte ji do chladničky a povrch

zakápněte olejem. Je vyborší k lečemu, ale tradičně se podává se smaženými vejci k snídani.

PAELLA

Je jídlo španělského původu, které ovšem v Mexiku zdomácnělo. Připravuje se na řadu způsobů, podmínkou jsou minimálně dva druhy masa, z nichž jeden by měl patřit mořským koryšům a měkčjším. Předem si uvařte kvalitní dlouhozrnnou rýži (půl kila) a opečte kuřecí stehna (také půl kila). Rýži pak opražte na másle, aby trochu ztuhla. Na jiné pánvi si opečte na olivovém oleji krevety (prodávají se mražené a v konzervě a budete jich potřebovat asi třicet deka), dvacet deka pokrájené slaniny, nakrájenou pálvou papričku, nakrájenou velkou nespálivou papriku, cibuli, kousky sekaných rajčat (tak tři větš) a pokrájený česnek. Do prosmáhlé směsi vložte na kousky nakrájené maso z kuřecích stehna. Pak opraženou rýži smíchejte s touto směsí, okořeňte kari kořením a podle své odolnosti kořením chili, přidejte pár oliv na ozdobu a malou plechovku sterilovaného hrášku.

Na povrch paelly patří množství živočišné, například masla, ale nemáte-li je, nic hrozného se nestane. Před podáváním



pokrm mírně zapečte a podávejte na horké pánvičce, z níž si každý naloží sám.

Hacienda Mexicana a Esquire vám přejí dobrou chuť.



UMĚLECKÝ KOUSEK

Tequila značky Porfidio Single Barrel typu añejo neboli vyzrálá je, jak název napovídá, díky delšímu zrání v sudech. Jsou-li sudy dubové a probíhá-li alkoholické dospívání přinejmenším tři roky, je výsledkem nápoj zlaté barvy, intenzivní chuti a jedinečné jemnosti.



Luxusní Tequila Porfidio je navíc dvakrát destilována a poté plněna do ručně foukaných lahví, z jejichž dna roste symbolický skleněný kaktus. Ač je tequila mexickým národním nápojem, Porfidio představuje kategorii samu o sobě i v Mexiku a na mezinárodním poli se jí dostalo také ocenění v podobě titulu „světového šampióna mezi vyzrálými tequilami“. Ve specializovaných obchodech získáte tuto raritu za 4237 Kč/1 litr.