100 let

28.8. Den otevřených dveří

Občasník JABLONSKÉHO GURMÁNA

100 let závodního stravování

Léto 2021

Časy se mění, knedlíky zůstávají

1965 / 2021

Soudruh okresní tajemník přijel zkontrolovat kvalitu knedlíků.

Česká kuchyně

+ indická kuchyně + asijská kuchyně

= světová úroveň

Jablonský Gurmán:

- výborné jídlo
- široký výběr
- porce podle přání

Jinde benefit, u nás naprostý standard

Úvodní slovo

Vážení přátelé dobrého jídla, příznivci Jablonského Gurmána, milé čtenářky a čtenáři,

u příležitosti 100. výročí založení naší firmy Isolit-Bravo si dovolujeme vydat jubilejní Občasník Jablonského Gurmána.

Nějaké závodní stravování bylo samozřejmě i u zrodu naší firmy, ale za těch sto let se samozřejmě posunulo na vyšší úroveň. Vždyť dobré jídlo po dobře vykonané práci je základním požadavkem nás všech! Ta naše úroveň dokonce udává tempo na trhu firemních kuchyní!

Pojďme nahlédnout do našich příspěvků, které vás jistě obohatí o určité informace a zcela jistě inspirují.

Dejme ruku na srdce, když někdo v našem okolí dělá revoluční čili pokrokové změny v určitém oboru, je třeba být u toho! :-)

Milan Žemlička, personalista IB

UHO, anebo radost, hravost, potěšení a pochutnání?

Se závodním stravováním mám zkušenost odmalička a prošel jsem všemi základními typy – kromě toho posledního – ústavního. Dělám si naději, že mě od něho Pánbůh a rychlá smrt snad ušetří.

Začalo to jeslemi, ale odtamtud si žádné jídlo nepamatují - jen taková mrňavá židlička s maličkým stolečkem a bryndák mi utkvěly v mysli.

Pokračovalo školkou, kde jsem ne a ne strávit písmenkovou polévku, která byla každý druhý den, a pak lžíce s elektrickou pachutí- ty byly den úplně každý.

Potom tu byly školní jídelny s UHO a pak menza s jídlem za 2,60 Kč, a když už na něj nezbylo, tak s polévkou a chlebem zadarmo. Dodnes vlastně nevím, jestli to zadarmo bylo legální, anebo načerno.

Pak přišla kuchyně vojenská, která se s nějakým jídelníčkem nepáře.

Kdybych parafrázoval Karla Havlíčka Borovského, bylo by to asi takhle:

Polní kuchyň, to je baba, vaří, jen se práší!

Ta má všechny receptáře v jedné patrontaši.

Polní kuchyň na civilní, dívá se zvysoka

– nevaří dle recepisů, nýbrž jen tak od oka!

Šestkrát týdně byl kapr s těstovinami a jednou těstoviny s kaprem - obojí dodneška nemůžu nejenom pozřít, ale ani vidět.

Poté závodní kuchyně socialistického státního podniku OEZ Letohrad, kde sice bylo možné o kvalitě

silně pochybovat, ale protože kuchyně spadala do přímé gesce personálního náměstka a současně předsedy závodní organizace KSČ, bylo to asi tak všechno, co jste jako pracující mohli v této věci udělat.

Isoliťácká kuchyně nevařila špatně, nicméně v rámci všeobecného rozvolnění poměrů po revoluci se pracující těšili, že bude vařit ještě lépe, a kuchaři zase, že se na to teď v době svobody vykašlou a budou mít havaj.

Mým přesvědčením je, že když už něčemu velím či šéfuji, tak do té věci vkládám celou svoji osobu a to nelze nějak napůl, ospale, nezúčastněně, otráveně. Správný velitel pluku musí, nastal-li ten pravý okamžik, vyrazit na zteč v čele svých vojáků. Jsem-li tedy jako ředitel zodpovědný také za kuchyni, pak musí být tip ťop a žádné UHO! (Navíc a zejména pro nás, Čechy, je jídlo důležitou součástí života – i láska tu přece prochází žaludkem, natož pracovní výkon)! A o to se se střídavými úspěchy i pády se svými spolupracovníky třicet jedna let snažím.

Nechceme si kulinářské zážitky nechávat jen pro sebe, ale tři čtvrtiny našich jídel vaříme pro externí strávníky. Rozvážíme obědy důchodcům a komukoli za dopravné jednu korunu, pro naše důchodce držíme dotované ceny jako pro spolupracovníky (70 Kč cena oběda, platí ale 28 Kč).

Na jaře jsme získali indického šéfkuchaře z hotelu Hilton v Dubaji a indické každodenní menu se ujalo velmi dobrým výsledkem – v průměru dvě stě jídel denně. A pokračujeme dále – přibude ještě jedno jídlo ze světového jídelníčku každý den (Continental Meal), pekárna a mnoho dalšího, o čemž se dozvíte v článcích spolupracovníků v našem Občasníku Jablonského Gurmána na dalších stránkách.

Pro mě osobně jakási drobná starost o naši kuchyni není žádnou přítěží nebo méně příjemnou povinností – právě naopak. Chápu ji jako úžasnou možnost něco pozvednout, něco dělat, doufejme, že dobře, ke spokojenosti zákazníků – v tomto případě tedy strávníků.

Je to prima a moc mě to nabíjí životní energií – zazvoní telefon a volá paní z Hojsovy Stráže na Šumavě, že mi chce říct, jak moc jí pomáhá Motúčko, že by bez něj už jako vdova nemohla sama hospodařit… Cestou na oběd potkám pana inženýra Tondu Khola a ten zase cítí potřebu nás pochválit,… *že tedy fakt moc dobře vaříme.*

Paráda, prima, tohle je ta nejlepší nabíječka na světě!

Kvido Štěpánek

Revoluce v závodním stravování

Poslední dobou se hodně hovoří o kulturním prostředí a výborném jídle jako o velmi významném benefitu, který může firma svým pracovníkům nabídnout.

Člověk by skoro řekl, že k normálnímu dni oběd nebo večeře patří bez diskuse, tak proč by mělo být kolem toho tolik povyku, že? Odpověď je prostá. To jídlo musí být kvalitní, řekněme nadstandardní, dále musí být z čeho vybírat a hlavně je k tomu zapotřebí pořádný profesionální servis! Sehnat dnes kvalitní vyučené kuchaře s praxí není tak úplně jednoduché. Svět se zbláznil, a tak většina kuchařů dělá úplně něco jiného, než bylo jejich původním snem.

My můžeme s čistým svědomím říci, že všechny tyto předpoklady máme a spolupracovníkům je nabízíme. Dokonce máme i jeden velmi neobvyklý navíc!

Naše závodní kuchyně disponuje profesionálním kuchařem světového formátu, o kterém samozřejmě většina z vás již ví. Není na škodu připomenout, že náš šéfkuchař světové kuchyně Arif Qureshi je indického původu. Je to profesionál, který má mimo jiné ve svém životopise velmi zajímavou zkušenost - pracoval jako šéfkuchař hotelů Hilton v Dubaji. Krom toho, že to tam má zapsané a že je to potvrzené osobní návštěvou pana Štěpánka, který se tam s ním seznámil o dovolené, se Arifova světová úroveň potvrdila záhy. Velmi rychle si nás všechny získal svým umem nabídnout něco jiného, nového, pestrého, nevšedního, ale hlavně chuťově zatím pro většinu z nás nepoznaného a výtečného.

Proč tedy nezařadit takovou, v tuto dobu pro nás výjimečnou, záležitost na program všedního dne? Proč by se měl člověk těšit až na víkend, že si zajede do vyhlášené indické restaurace na nějakou tu specialitu, když to může udělat ve všední den v zaměstnání a na navíc za dotovaných 28 korun???? :-)

Jídlo k práci rozhodně patří, neboť naštěstí stále platí to staré a dobré přísloví - „Bez práce nejsou koláče“, kterým se i my v IB, řídíme. Děláme vše pro to, aby ten, kdo dobře pracuje, měl ty koláče co nejlepší, aby odměna za dobrou práci byla pro strávníky potěšením, občerstvením čili dobrým relaxem. V půli pracovního dne je přeci třeba načerpat dostatek energie a pozitivní mysli pro zbytek dne. Vedle dobrého jídla jde ruku v ruce i prostředí, ve kterém jídla podáváme.

V tomto vydání nabídneme různé úhly pohledů na závodní stravování jak v dobách dávno minulých, která už jen hrstka nás pamatuje, tak v současnosti a hlavně v budoucnosti firemního stravování.

My jsme v IB odstartovali revoluci ve stravování, protože jsme přesvědčeni, že s příchodem globalizace a mixování světa v různých sférách by nemělo zůstat, při vší úctě k našemu národnímu jídlu, u „knedlíků a bramboračky“, ale že bychom měli svět poznat více z blízka. Chceme si zachovat zdravý selský rozum, ale být moderní. Důvod je prostý. Lidé už také nejezdí jen k Balatonu a do Bulharska, moderní člověk má rád novinky a změny. Tak mu je dejme! Dovolujeme si posunout další české přísloví „Co na srdci, to na jazyku“ do pozice konkrétního zavedení světové kuchyně pro všechny, kteří to srdečně vnímají jako my a mají rádi pestrou stravu, kterou mezinárodní kuchyně nabízí.

Je tedy dost možné, že náš nápad budou následovat další zaměstnavatelé a firmy a budou chtít pro své zaměstnance jen to nejlepší, stejně tak jako my pro své spolupracovníky. Nesmíme samozřejmě zapomenout na ostatní externí strávníky, kterým moc děkujeme za jejich důvěru.

Dobré jídlo se tak stává důležitým denním mezníkem, kde se člověk na chvíli zastaví, odpočine a udělá si radost z dobrého jídla, které mu je po chuti. No, a když někoho uvidíte stále sledovat, kolik je hodin, tak to není kvůli tomu, kdy bude moci jít z práce domů, ale zjišťuje, kdy už bude oběd, protože se na něj moc těší… .

My máme z toho dvojnásobnou radost a věřte, že je to jen jeden z kroků, jak zlepšit už tak výborné závodní stravování…

Milan Žemlička

Personalista IB

Pro velký zájem o indickou kuchyni, o kterou jsme rozšířili nabídku našich jídel v JG, přikládáme pár informací…

Indická kuchyně

Indická kuchyně se skládá z různých regionálních a tradičních kuchyní pocházejících z indického subkontinentu. Vzhledem k rozmanitosti půdy, podnebí, kultury, etnických skupin a povolání se tyto kuchyně podstatně liší a používají místní koření, byliny, zeleninu a ovoce.

První věc, kterou zaznamenáme o indické kuchyni, je koření, kořeněné příchutě a zelenina. Pravdou je, že je to nejcharakterističtější, vždy s přihlédnutím k enormnosti této země a počtu různých stylů podle regionů. Někteří lidé si myslí, že vůně koření přitahovala Brity do Indie.

Trendy zvenčí byly smíšené a spojily se s trendy v každém rohu Indie. Vznikla z toho kuchyně, kterou dnes známe, s konglomerátem chutí, textur a forem tak rozmanitých jako její lidé a kultura.

Koření Indie

Nejdůležitější a nejčastěji používané koření a aromata v indické kuchyni jsou chilli papričky celé nebo v prášku, hořčičné semínko, kardamon, kmín, kurkuma, asafoetida, zázvor, koriandr a česnek. Populární směsí koření je garam masala, prášek, který obvykle zahrnuje sedm sušených koření v určitém poměru, včetně černého kardamonu, skořice, hřebíčku, kmínu, černého pepře, semen koriandru a anýzu star. Každá kulinářská oblast má výraznou směs garam masala— jednotliví kuchaři mohou mít také své vlastní. Goda masala je srovnatelná, i když sladká směs koření populární v Maharashtra. Některé listy běžně používané k aromatizaci zahrnují bobkové listy koriandru, listy pískavice řecké a listy máty. Použití kari listů a kořenů k ochucení je typické pro gudžarátskou [34] a jihoindickou kuchyni. [35] Sladká jídla jsou často dochucována esencí kardamonu, šafránu, muškátového oříšku a růží.

Regionální kuchyně

Výběr jídla se liší na severu, jihu, východě a západě. Indové ze severu jedí ploché chleby jako čapátí a naan, zatímco na jihu dávají přednost rýži a kokosu. Všestranný kokos poskytuje nejen mléko, zahušťuje dušená masa, připravuje žvýkací svačinu a používá se v mnoha sladkých jižních pokrmech jako přísada nebo jako ozdoba. Západní Indie je kosmopolitnější, ale je známá svými tradičními kořeněnými kari. Bombaj, dříve Bombay, v srdci regionu je zaplavena obyvateli měst, studenty a pracovníky. Všichni mají svou tradiční kuchyni, ale oblíbené tradiční pokrmy jsou mořské plody a kari, teplé a pikantní klobásy a občerstvení s čajem chai. Východoindické jídlo se do značné míry spoléhá na rýži, mléko a zeleninu, připravené jednoduše s jogurtem, semeny a kořením vařeným v páře a kari. Východní Indové milují své sladkosti a hojně v nich používají mléko a jiné mléčné výrobky.

Dezerty

Sladký rýžový pudink, podobný rýžovému pudinku v Americe, se nazývá kheer. Skládá se z rýže basmati, mléka, rozinek, cukru, kardamonového semene a mandlí. Kulfi je indická zmrzlina vyráběná vařením redukovaného mléka, které je ochlazeno a poté ochuceno mangovým džusem, růžovou vodou a oslazeno cukrem. Gajar Halwa, mrkvový dezert, kokosové suflé, mango pěna a Gasgase Payasam jsou také oblíbené dezerty. Východní Indie je dobře známá svými sladkostmi.

Nápoje

Chai je čaj běžně konzumovaný každé ráno při vstávání. Zhotoví se přidáním mléka, cukru a lusků z černého kardamonu do ponořených čajových sáčků. Sweet Lassi je jogurtový koktejl, který lze také ochutit mangem, oblíbeným ovocem, podobně jako smoothie. Oblíbený je také zázvorový a citronový čaj, který můžeme použít k léčebným účelům, jako jsou zažívací potíže. Mrkev Gheer se podává přidáním mrkve do studeného mléka. Alkohol se konzumuje jen zřídka, protože v mnoha indických kulturách je to zakázáno. Čaj je populárnější než káva, kokosové mléko, džusy z manga, guavy a cukrové třtiny jsou oblíbené a prodávají se v silničních stáncích a kioscích. Pokud chcete něco slaného, může se vám líbit Jal Jeera, voda a kmín.

Oblíbené pokrmy

Indická kuchyně nejlépe využívá toho, co je k dispozici, a proto má každý region svá oblíbená jídla. Čočka Dal je oblíbená na severu. Meen Moli, bílá rybí kari, je na jihu milována. Západní Indové se neobejdou bez Vindaloo, vepřového masa. Východní Indové milují své sladkosti - jednou z nejoblíbenějších je Chhenagaja - chhena, mouka a cukrový sirup. Halwa, oblíbené snídaňové jídlo, se skládá z pšenice, másla, cukru a mandlí nebo pistácií. Indické občerstvení zahrnuje samosy, kořeněný obrat plněný bramborami a hráškem a nafouklou rýži, jogurt, tamarind a bramborovou svačinu s názvem bhel puri. Kabobs, masové kuličky, kuře tandoori (pečené na jílu), polévka rasam a rýžové koláče, zvané idli, jsou oblíbená jídla.

Arif Qureshi, v překladu Ilona Ali

DANIEL BENEŠ

Po ukončení Základní školy v Jablonném nad Orlicí v roce 1992 jsem byl přijat do SOU Žamberk – obor kuchař. Po třech letech v roce 1995 jsem získal výuční list.

O rok později jsem absolvoval pracovní stáž v bavorsko-české restauraci v Berlíně.

V roce 1996 jsem pokračoval ve dvouletém studiu v Hotelové škole v Poděbradech, které jsem úspěšně zakončil maturitou.

V roce 1998 jsem vyrazil hledat zkušenosti do Prahy. Dva roky jsem strávil v 5hvězdičkovém hotelu Paříž, z toho rok jako vedoucí směny.

Od roku 2000 - 2017 jsem působil jako šéfkuchař hotelu Filipinum v Jablonném nad Orlicí. Během této doby jsem absolvoval různá školení a kurzy jako Italská kuchyně, Steaky, Moderní gastronomie, Příprava ryb, Grilování a Vaření ve vakuu sous-vide. Další zkušenosti jsem získal na pracovní stáži v Hinwilu ve Švýcarsku.

V roce 2005 jsem zajišťoval stravování pro prezidenta Václava Klause a o 10 let později pro prezidenta Miloše Zemana.

Od roku 2010 jsem současně pracoval jako šéfkuchař hotelu Filipinum a pizzerie Srdíčko.

Od roku 2016 jsem působil jako šéfkuchař hotelu U Černého medvěda.

Šéfkuchařem „Jablonského Gurmána“ jsem od roku 2017.

Daniel Beneš, šéfkuchař JG

Jmenuji se Pavlína Vacková,

s firemní kuchyní IB jsem se seznámila již ve svých 15 letech, kdy jsem tu absolvovala prázdninovou studentskou brigádu.

Po vyučení jsem nastoupila do IB jako kuchařka JG a jsem tu dodnes ☺.

Tým Jablonského Gurmána zajišťuje cateringy – občerstvení na míru - i jejich nejoblíbenější formu – rauty.

Rauty jako festival dobrého jídla

Raut se pořádá při událostech, jako jsou svatby, konference, večírky, různé oslavy - narozeniny, výročí a další společenské události.

Rauty miluje každý, protože si může vybrat, na co má chuť a co chce ochutnat.

Nechybí teplé i studené samoobslužné bufety a nápoje.

Hosté si sami vybírají. Sortiment, který se předkládá, by měl umožnit konzumaci bez příboru, případně jenom s použitím vidličky.

Pro všechny přítomné nemusí být zajištěno místo k sezení. Při rautech se hosté pohybují, probíhá společenská konverzace.

Rauty jsou moderní a pohodlnou variantou slavnostního občerstvení.

Pavlína Vacková, kuchařka JG

Medailonek

Jmenuji se Dagmar Černohousová.

Vystudovala jsem obor kuchař – číšník na SOU a SOŠ Polička.

Následně jsem pokračovala ve studiu na SOU Králíky – obor podnikání.

Po jeho ukončení jsem do svého prvního zaměstnání nastoupila v restauraci na Suchém vrchu jako servírka.

Po nějaké době mé cesty vedly do IB, kde jsem začala pracovat jako kuchařka. V tomto oboru jsem se našla. V současnosti jsem zástupcem šéfkuchaře JG.

Vaření mě moc baví, ale nejvíc studená kuchyně - příprava rautů, chlebíčků, obložených mís.

Ve svém volném čase ráda chodím po procházkách nebo si čtu.

Dagmar Černohousová, zástupce šéfkuchaře JG

Polévka je grunt!

Naše prababičky dobře věděly, proč tuhle větu stále opakovaly. Polévka nesměla na stole chybět! Je totiž pravdou, že dobrá polévka je základ. Některé jsou dokonce tak syté a výživné, že skvěle obstojí jako hlavní jídlo.

V Jablonském Gurmánu připravujeme z čerstvých a kvalitních surovin poctivé a chutné polévky.

Zejména vývary jsou zdrojem vody a mohou být také dobrým pomocníkem při dietě. Jsou nízkokalorické a obsahují mnoho prospěšných látek. Našimi strávníky jsou oblíbené vývary z hovězího nebo drůbežího masa s rýží, kapáním, zeleninou, francouzská…

Kaloričtější jsou polévky zahuštěné – krémová žampionová, frankfurtská, gulášová, fazolová, hrstková, minestrone = *italská hustá zeleninová polévka …*

Některé polévky zavaříme a jsou v prodeji v naší firemní prodejně nebo na čerpací stanici na Šedivci.

Aneta Hrdinová, kuchařka JG

Pekingská polévka

(jedna z nejchutnějších ostrých, sladkokyselých polévek na světě)

Když jsem byl v Číně, ohromila mě čínská kuchyně. Mají obrovský smysl pro různé chuti. Jedno jídlo mě natolik uchvátilo, že si ho pravidelně vařím. Je to Pekingská polévka, kterou si člověk v závěru vaření dochutí přesně podle svého gusta, přičemž ta chuť má v podstatě několik druhů chutí. Pokud bych měl hledat význam slova gurmán, hledal bych ho právě v této polévce….

Pojďme na věc:
V hrnci (podle toho, kolik polévky chceme uvařit, uděláme poctivý kuřecí vývar).
- já to dělám v tlakovém hrnci, takže dělám 4 až 5 litrů vývaru,
- do hrnce na ten vývar použiji kus kuřete, třeba křídla, kostru, atd, ale tak, aby byl vývar dobrý a silný, aspoň 25- 35dkg, maso může být částečně nastaveno i vepřovým, dáme vařit s pár kuličkami nového koření a lžičku nebo dvě soli.

Dále si připravíme další syrové maso a šunku, které později zavaříme do polévky, to nakrájené na kostičky: (ne větší než 1x1cm) a menší…

Kuřecí 10 dkg,
vepřové 10 dkg,
šunka 20 dkg.

Dále si připravíme zeleninu. Na malinké kostičky si ji pokrájíme, nebo mixujeme na chopperu, ale krátce, nerozsekat to zase moc najemno: (také menší než 1x1cm)

Vše odhadem dle fotek viz příloha:

Mrkev, cibulka, česnek 2 stroužky, červená paprika, kukuřice, rajčata, bambusové výhonky, houby sušené, list zelí, troška pórku, - vše odhadem

Připravíme si cukr, sůl, ocet, solamyl, kečup, pepř, chilli,

A jdeme na to:

Hotový vývar vyčistíme od masa a kostí, ty už tam nepatří. Ani maso, které je vyvařené. Číňani říkají, že to maso pustilo vše, co mělo do vývaru a tím je vyčerpané. Dodržujme to prosím, vždyť na závěr do polévky přidáme čerstvé pokrájené maso, které polévce přidá na kvalitě i chuti.
Dáme tedy vývar do lehkého varu a začínáme zavařovat pokrájenou zeleninu a maso. Mrkev a bambusové výhonky dáváme jako první. Postupně dáváme další… Tím, že ty ingredience masa a zeleniny máme pokrájené nadrobno, tak je to za pár minutek dovařené.

Pak stáhneme var a začneme průběžně dochucovat.
Přidáme jednu až dvě lžičky soli, tak aby to chytalo lehkou chuť, ale pozor, solíme podle toho, jak jsme nasolili vývar, solí nepřehánět, polévka musí být sladkokyselá….

Dále přidáme lžíci cukru krupice, nebát se, nic se tím nezkazí.
Dáme tam trochu pepře, malinko, na chuť.
Dáme tam trochu kečupu, asi tak dvě, tři lžíce.

Pořád mícháme a sledujeme, jak se to pěkně zahušťuje a mění barvu a chuť.

Dáme tam ocet, tolik kolik chceme, aby to bylo sladko kyselé…. Asi dvě lžíce. Uvidíme…
Přidáme malinko chilli, Číňani to dělají hodně pálivé, ale dělejme to podle hostů, pozor nepřehnat, pak to někdo kvůli tomu může odmítnout, já osobně dávám dochucovadel přiměřeně a všem to náramně chutná…

Na konec tam rozmícháme/ rozsekáme vidličkou dvě syrová vejce.
Polévka musí být hodně hustá.

Dále zahušťujeme solamylem. Solamyl vždy nasypeme do hrnku studené vody, aby se nesrazil, tam to prstem rozmícháme a nalejeme do hrnce, tam to opět promícháme již s polévkou a sledujeme, jak to zhoustne. Nebát se toho, také se to dělá na několikrát, já asi tak na dva až na třikrát a někdy i na čtyři krát, dokud voda v polívce nezhoustne tak, aby ty všechny dobroty vydržely plavat na povrchu…

Jinak to dochucování trvá velmi dlouho, je třeba si dát záležet, přidáváme zejména cukr a ocet, někdy kečup, ale stojí to za to!

(pokud bude třeba, rád poradím).

Dobrou chuť přeje Milan Žemlička

ZÁKUSKY

Dezert, zákusek nebo moučník se podává jako poslední část menu nebo prostě jen tak ke kávě :)
Mohou to být různé krémové zákusky, ovocné dezerty, zmrzliny, pudinky a další…

A kdo by si občas nedal nějaký ten zákusek po dobrém obědě?!

Třeba takový, který pečeme u nás v Jablonském Gurmánu

RECEPT:

Těsto:

- 400g hladké mouky
- 200g másla(hery)
- 120g moučkového cukru
- 1 lžička prášku do pečiva
- 2 žloutky
- 1 lžíce mléka

Náplň:

- 750g tvarohu
- 150g moučkového cukru
- 1 vanilkový pudink
- čerstvé nebo mražené borůvky

Drobenka:

- 150g polohrubé mouky
- 150g cukru krupice
- 2 lžíce másla

Petra Marešová, kuchařka JG

HOVĚZÍ LÍČKA NA KOŘENOVÉ ZELENINĚ A ČERVENÉM VÍNĚ PODÁVANÁ S BRAMBOROVÝM PYRÉ

Na 4 porce:

- 800g hovězích líček
- 200 g cibule
- 400 g mrkve
- 400 g celeru
- 150 ml červeného vína
- 80 g vepřového sádla
- 60 g rajčatového protlaku
- 2 větší stroužky česneku
- sůl, pepř, tymián, bobkový list, nové koření
- 1 kg oloupaných brambor
- 300 ml smetany
- 50 g másla

Líčka nejprve odblaním, rozpůlím, osolím a opepřím. V hrnci rozpálím sádlo a líčka ze všech stran opeču. Vyndám na talíř.

Poté vložím do hrnce část na větší kousky nakrájené mrkve a celeru a po chvíli cibuli, vše je potřeba pěkně opéct dohněda. Pak přidám protlak, orestuji ho a zalij vínem, které zredukuji. Podliji vodou, pokud máme vývar, je to samozřejmě lepší. Přidám sůl, bobkový list, celý pepř, nové koření, tymián a česnek, přivedu k varu a vložím opečená líčka. Dusím pod pokličkou na mírném stupni 2 – 3 hodiny nebo peču v troubě na 140 st. 3 hodiny.

Mezi tím, než maso změkne, oloupu brambory a dám je vařit. Pyré udělám tak, jak se běžně připravuje bramborová kaše, pouze místo mléka přidám smetanu na vaření a trochu másla.

Zbytek mrkve a celeru nakrájím na dlouhé slabé nudličky, cibuli na plátky a vše orestuji na pánvi s máslem jako ozdobu pokrmu. Osolím a opepřím.

Měkká lička vyndám na pánev a omáčku k nim propasíruji přes cedník. Dle potřeby dochutím solí a pepřem. Servíruji - viz foto.

Daniel Beneš, šéfkuchař JG

Tisíc chutí indické kuchyně v Jablonském Gurmánu

Profesionální a vstřícný tým Jablonského Gurmána, firemní kuchyně IB, doplnil rodilý Ind, bývalý šéfkuchař hotelů Hilton v Dubaji –

Arif Qureshi.

Za použití vybraných surovin připravuje exotické menu.

Zatraktivnil už tak rozmanitý jídelníček JG a přístup k přípravě i výdeji jídel.

Vynikající indické speciality si můžete v týdnu objednat z běžné nabídky pěti druhů jídel.

V sobotu vaří Arif…:-)

Připravuje indické speciality – masové – kuřecí, jehněčí, hovězí, ryby
vegetariánské, luštěniny.

Jednu červnovou sobotu vařil i za nás…

Příjemné a milé už bylo jednání paní provozní a přijetí naší objednávky - vynikající indické speciality – hovězí bhuna gosht s tortillami. Usměvavá řidička nám přivezla s přáním dobré chuti oběd přesně v požadovanou hodinu.

Tečkou za exotickými chutěmi byly krémové řezy, připravené vyhlášenými kuchařkami – cukrářkami Jablonského Gurmána.

Nešetřili jsme chválou nevšedního sobotního oběda…:-).

Indická kuchyně si tak získává stále víc a víc příznivců, kteří dokážou ocenit její specifickou, výraznou a nezaměnitelnou chuť.

Ohlasy na Arifovu kuchyni:

- Absolutní špička – nikdy jsem v Jablonských restauracích nejedl nic lepšího... S tímhle umem by se nemusel stydět ani v SASAZU a v podobných drahých pražských lokálech.
- Gastro porno.
- Tak vynikající menu jsme neochutnali ani ve vyhlášených indických restauracích u nás.

Ochotný Jablonský Gurmán také nabízí své další kvalitní služby a cateringy na firemní i soukromé akce / rauty, hostiny/.

Alena Šafářová

Rozvoz obědů

Vážení strávníci,
zajišťujeme dovoz obědů organizacím, ale i jednotlivcům vlastními dopravními prostředky, v případě potřeby i ve vlastních termonádobách a termoportech, v časech dle přání. Dále jsme schopni jídla expedovat v jídlonosičích nebo v jednorázových nevratných menuboxech..

Pavel Vaníček nově při rozvozu jídel Jablonského Gurmána. Nástupce Jiřího Hubálka, který odešel do zaslouženého důchodu.

Denní výběr závodního stravování je sestaven v týdenním jídelníčku, který je k dispozici vždy v úterý v týdnu předchozím.

Jídelníček je složen z polévky, nápoje a šesti hlavních jídel - z toho vždy je jedno jídlo racionální výživy, zeleninový nebo ovocný salát. Dvakrát týdně (v úterý a ve čtvrtek) nabízíme tzv. výběrové jídlo- to je minutka s gramáží 400g. Při sestavování jídelníčku se dbá, aby byla dodržena zásada neopakovat jídlo během 30 dnů.

Obědy mají základní gramáž 360 g, váha masa 100g (syr. stav), váha mletého masa 120g (syr. stav). Dvakrát týdně (ve středu a v pátek) nabízíme k základnímu jídelníčku ještě možnost dodávky moučníků.

Jak sestavujeme jídelní lístek?
- 2x týdně sladké jídlo
- 1x týdně ryba (filé)
- 1x-2x týdně mleté maso
- 2x-3x týdně kuřecí maso
- 2x-3x týdně vepřové maso
- 1x-2x týdně hovězí maso
- 1x týdně uzené maso

Menu I.	vždy musí být maso (hovězí, kuřecí, vepřové, uzené)
Menu II.	vždy maso, ale 2x týdně se střídá s rybou
Menu III.	sladké 2x za týden, jinak bezmasé pokrmy
Menu IV.	zeleninové nebo těstovinové saláty
Menu V.	bezlepkové
Menu VI.	po, st a pátek bezmasé, út a čt výběrové

Výběrové jídlo je vždy minutka z hovězího, vepřového, nebo kuřecího masa. 1 x do měsíce ryba (losos, pstruh, nebo makrela).

Objednávky a odhlášení obědů je možné provádět INTERNETEM, telefonicky, e-mailem do 13.00 hod. den před dodávkou.
Možnost upřesnění objednávky obědů ráno do 7.15 hod v den dodávky. Obědy na pondělí v běžném týdnu musí být objednány v pátek předcházejícího týdne do 13.00 hod.

Jablonský Gurmán

Snadné loupání vajíček aneb Jak na to…

Nikdy bych si nemyslel, že budu psát návod na loupání vařených vajíček!

Pak jsem ale následoval jednu návštěvu, kam jsem přivezl domácí vajíčka, a názor jsem musel rychle změnit. Rád ten úžasný fígl sdělím široké veřejnosti. Je přeci jen pravda, že to, co se nám některým zdá být normální, může být pro někoho tabu. Vždyť sám jsem se to dozvěděl docela nedávno ☺.

No, a tak jsem dovezl na jednu návštěvu domácí vajíčka v domnění, že mi měšťáci padnou kolem krku a pochválí ta úžasná domácí vajíčka, která mají žluté až načervenalé žloutky a po kterých všichni pasou jako urvaní.

Nic takového se nestalo! :-(Paní hospodyně se slovy a zřetelným odporem - tam to někde polož do kuchyně - naznačila, že se z domácích vajíček rozhodně nenechá srazit na kolena. Bylo mi to docela líto, no co, hodil jsem to za hlavu.

Odpoledne se ubíralo k večeru a pan domácí se rozhodl udělat chlebíčky. Říká své ženě - uvaříme vajíčka a uděláme pár chlebíčků - sahaje po platu s domácími vajíčky a zřejmě i se slušností udělat mně radost - je začal sázet do hrnce s vodou. „Nééééééé! Ty né! Vyhrkla hospodyně, ty nevíš, že domácí vajíčka nejdou loupat? Vezmi ty z Kauflandu, ty jsou na to nejlepší!“

Docvaklo mi… ☺.

Takže, věci se, milí přátelé, mají tak. Vajíčko musí být minimálně týden, ale lépe dva uleželé a pak, když se uvaří, tak jde krásně loupat. Pokud vezmete na vaření vajíčko čerstvé, je to na zbláznění! Vajíčko ne a ne oloupat, trhá se skořápka i s kusem bílku a mnohdy se protrhne až na žloutek. Taková práce je na draka a mnohé přivádí k šílenství, no však víte! :-(

No, a protože jsem s tím počítal, tak jsem na tu návštěvu vzal vajíčka uleželá dva týdny. Uvařili jsme je a cvičně loupali. To byla paráda! :-)

No a proč je mezi moderními hospodyněmi mýtus o tom, že vajíčka ze supermarketu jdou parádně oloupat? No protože, než se k vám dostanou, tak je jim minimálně týden až dva i déle ☺.

Buďte v klidu, vajíčko má dlouhou skladovací životnost. Na to nepotřebuji státní výzkumný ústav. Na vesnici je má každý dva týdny až měsíc ve sklepě. Můj kamarád je má dokonce v dílně za oknem na slunci, ale ještě kvůli tomu nikdo neměl střevní potíže. Přirozený obal vajíčka má prostě úžasné vlastnosti a schopnosti.

A ještě jedna dobrá zkušenost na závěr. Kdysi jsem byl na dovolené s mladých chemikem a když jsme po dvou týdnech letní dovolené vyndali zapomenutá vajíčka z kufru auta, kde bylo ve dne min. 40°C, no spíše 50°C a v noci „jenom“ 30°C, chtěl jsem je vyhodit. On na mě kouká jako na zjevení a ptá se: „Ty nevíš, jak poznáš zkažené vejce?“ „Vím!“ povídám… Babička ho vždy rozklepla a čuchla

k němu.“ Začal se usmívat, napustil do hrnku vodu a pokládal vajíčka do něj se slovy. „Když leží na dně, je ok, když vyplave k hladině a zvedne se celé ode dna, je v něm metan, který ho nadnáší, čili je zkažené.“ No, a protože všechna vajíčka byla přilepená ke dnu, pustili jsme se do nich a, světe, div se, nic se nám nestalo ☺.

Někdy se přihodí, že čerstvé vajíčko lehce zapáchá, neboli nejde nám úplně pod nos, ale přitom mu nic není. Pak je to tím, že slepice jsou krmené zkaženými zbytky potravin. Mnozí hospodáři jim totiž dávají vše, co se doma vyhodí, jenomže chyba lávky! Slepice má velmi krátký trakt. Takže se někdy stane, že když se jim dá smradlavé maso či staré, již lepivé salámy…, projde to slepicí a na konci této malé farmy je to cítit v produktech zvaných vajíčka . Znamená to tedy, že slepice by se neměly krmit zkaženými potravinami, navzdory tomu, že jim chutnají a mohou se po nich urvat… ☺.

Jsem rád, že jsem mohl některé z vás obohatit o tyto krásné zkušenosti. :-)

Milan Žemlička

NOVINKA

Bezlepkové menu od Jablonského Gurmána

Již v únoru jsme pro Vás do naší nabídky zařadili bezlepkové menu, což určitě lidé s intolerancí lepku ocení. Z důvodu koronavirové krize jsme v březnu museli přípravu bezlepkového menu pozastavit, ale již od 29. 3. 2021 bude nabídka šesti pokrmů včetně bezlepkového zpět.

Bezlepková dieta je dieta, při které se nesmí konzumovat lepek a všechny potraviny, které lepek obsahují.
Bezlepková dieta se dodržuje nejen u celiakie (intolerance lepku), ale i u Duhringovy choroby či alergii na lepek. Dieta se musí dodržovat doživotně, protože celiakie je doživotní autoimunitní nemocí. U diety bez lepku je nutné vypustit z jídelníčku veškerý lepek, který se nachází v běžném pečivu, těstovinách a i dalších průmyslových výrobcích, jako jsou sušenky, müsli, pivo či zákusky. Místo nich je nutné jíst potraviny, které jsou přirozeně bezlepkové nebo mají speciální bezlepkovou variantu, jež je dostupná ve většině lepších obchodů.

Daniel Beneš
Šéfkuchař JG

Zpětná vazba je pro nás důležitá …

Jak už to v každé správné jídelně bývá, tak i v té naší mají strávníci možnost hodnotit denní menu. Obědy mohou posuzovat nejen spolupracovníci Isolitu -Bravo, ale také ostatní strávníci, a to přímo v jídelně. Každé jídlo má svou barevnou kuličku, která se vhodí do skleněného válce podle toho, jak nám chutnalo.
Navíc u nás v Isolitu -Bravo dohlíží na každodenní kvalitu a chuť pokrmů přísná komise, skládající se ze spolupracovníků, manažerů i pana ředitele, která obědy hodnotí známkami **1** – chutnalo, **2** – dalo se to, **3** – nechutnalo.
Kdyby bylo hodnocení dvojkou nebo trojkou, šéfkuchař by měl rozhodně co vysvětlovat. Stupnice je tříbodová a přísná. */Pozn.red./*.

Nicméně, průměr hodnocení **1,1** ukazuje kvalitu jedničkovou!!
Téměř vždy je pokrm výtečný a nezbývá nic jiného, než jej ohodnotit **1,** tzn. **CHUTNALO!**

Markéta Vavříková, účtárna