

DELIKATESY

Levandulové inšpirácie



Lány modrofialových kvetov preslávili Provensálsko po celom svete. Tento voňavý krík nie je len krásny, ale aj užitočný. Je známy liečivými účinkami, hojne sa využíva v kozmetike a uplatnenie má aj v kuchyni.

Levandula pochádza zo Stredomoria, rozšírili ju Rimania. Od 17. storočia ju používa ako dôležitú surovinu francúzsky voňavkársky priemysel. „Po ruke“ ju majú aj kuchári.

LEVANDULOVÉ MENU

Túto krehkú aromatickú bylinku si obľúbil aj Peter Rupčík, šéfkuchár hotela Zochova chata v Modre, ktorý jej nedávno venoval jedno tematické menu. Po inšpiráciu nemusel chodiť ďaleko. Denne okolo nej prechádza, rovnako ako hostia. Hojné zastúpenie má totiž v okrasných záhonoch hotela. „Nápad využiť ju v kuchyni som mal už dlhšie. Pri tvorbe jedál som sa inšpiroval hlavne knihami a internetom a vlastnými predchádzajúcimi skúsenosťami. Receptom na cheesecake prispela aj moja manželka a naša cukrárka zas napiekla výborné levandulové sušienky ku káve. Jednotlivé jedlá sme potom s kolegami „doladili“, takže je to tímová práca,“ vysvetľuje zrod levandulového menu tunajší šéfkuchár.

DO DEZERTOV AJ K MÄSU

Levandula dodá neopakovateľnú chuť a arómu sladkým jedlám. Najvýraznejšiu arómu majú kvety. Vhodné je zbierať ich pred úplným rozkvitnutím, keď sú éterické oleje najúčinnejšie. Netreba sa báť ani listov, ktoré je možné zbierať



„Pri pečení cheesecake treba rúru odvetrať a tiež odhadnúť správny pomer levandule, aby koláč príjemne dochutila,“ odporúča Peter Rupčík.

kedykoľvek počas rastu. Čerstvé kvety zabalené v mikroténovom vrecku vydržia v chladničke zhruba týždeň. Sušená levandula poslúži pri vhodnom skladovaní aj rok.

Kvet, či už sušený alebo aj čerstvý, sa používa na prevoňanie zaváranín, džemov, ovocných rôsolov. Dá sa z nej uvariť sirup, či pripraviť výluh, ktorý sa hodí na dovoňanie cesta, krému a pod. Levandulové kvety je možné použiť aj priamo, zamiešaním do cesta na sušienky, bábovku, či dokonca na

chlieb. Ozvláštni chuť zmrzliny a tiež tvorí súčasť bylinných koreninových zmesí. V Provensálsku sa mieša s tymianom, rozmarínom a saturejkou. Parfumuje sa ňou soľ, olej. Veľmi jednoducho sa dá pripraviť levandulový cukor do koláčov a iných dezertov. Stačí vložiť niekoľko sušených levandulových kvetov do nádoby s cukrom a po týždni sa rozvinú levandulové tóny. Keďže sa kvety z cukru ťažšie vyberajú, najjednoduchšie je zabaliť ich do mušelínu alebo gázy, vložiť do

nádoby s cukrom a nechať stáť zopár týždňov, aby cukor nasiakol vôňou. Alebo môžete čerstvé levandulové kvety pomlieť spolu s cukrom na jemný prášok. Takto sa z nich uvoľnia éterické oleje a cukor nadobudne sladkastú arómu.

POUŽÍVAŤ TREBA S MIEROU

Mnohé „podoby“ levandule využívajú aj v hoteli Zochova chata. „Ochutená soľ slúži na dekoráciu, levandulový extrakt do dezertov, rovnako si vyrábame vlastný levandulový olej a rád ju používam aj na dozdobenie jedál, keďže pekne vynikne hlavne pri šalátoch a dezertoch,“ hovorí šéfkuchár. Keďže je veľmi aromatická, musí sa používať s mierou a v kuchyni s ňou treba narábať opatrne. Aj tu platí, že menej je niekedy viac. V jedle má totiž prenikavú vôňu a jemne horkú chuť. Ak je kuchár príliš „štedrý“, hrozí, že vytvorí nepríjemný „mydlový“ efekt. Zaujímavá je aj v kombinácii s mäsitými pokrmami. Nasekané kvety môžete pridať do šalátu, ryže, môžete nimi ochutiť jahňacie stežno, pečeného kráľika, kura alebo bažanta. Rovnako sa hodí do pikantných jedál. „Najlepšie je použiť ju k bravčovému mäsu alebo k hríbobom. Treba však dávať pozor a použiť správne množstvo, aby jedlo len dochutila a neprebila jeho chuť,“ upozorňuje P. Rupčík. ×

HORECA TIP

Levandulová zmrzlina:

15 Dg medu, 400 ml šľahačky, 1 pl levandulových kvetov

Postup:

V hrnci zohrejeme med do tekutého stavu, pridáme rozdrvenú levandulu. Ušľaháme šľahačku, odstavíme hrniec s medom a levandulou a pomaly pridáme našľahanú šľahačku. Dáme do mrazničky a cca po 45 min premiešame vidličkou.



HORECA TIP

Levandulové sušienky

11 Dg masla, 1 vajce, 1 žltok, 10 Dg cukru, 20 Dg hladkej múky, 1/2 prášku do pečiva, 2 lyžice levandulových kvetov, 1 lyžica mletých mandlí, štipka soli

Postup: Vajce s cukrom vyšľaháme, pridáme všetky zvyšné prísady. Miešame do hladkého cesta. Necháme cca 1 hodinu vychladnúť. Po vybratí z chladu tvoríme guľôčky, ktoré roztláčime na placku. Pečieme vo vyhriatej rúre pri cca 180°C, cca 12 minút dozlatista.

