

ZPRAVODAJSTVÍ ZE SVĚTA RAJČAT



č. 1 | vydáno 20. 8. 2008

Letní grilování bez kečupu neobstojí!

Příprava vlastních grilovaných pochutin patří k oblíbeným letním aktivitám. Ať už grilujete na zahradě nebo na terase, na dřevěném uhlí či na plynu, pro desítky přátel nebo jen pro svého partnera, nikdy nesmíte zapomenout na jedno – dochucovací omáčky mohou grilované suroviny fantasticky pozvednout, nebo jejich chuť úplně zkazit!

Asi už víte, že grilovat se dá ledacos. Bývaly doby, kdy se většina neprofesionálních grilovačů soustředila jen na maso a masné výrobky. Dnes už je ale běžné grilovat i zeleninu, ovoce nebo speciální sýry.

Aby chuť masa vynikla, je dobré je předem naložit do marinády, která ho zjemní. Marináda by měla mít tekutý základ



z oleje a měla by obsahovat chuťově zajímavé spojení omáčky a koření – například majoránky, rozmarýnu, sladké papriky atd. Oblíbenou složkou marinád bývá pálivý kečup, který spojuje aromatickou chuť bylinek a pálivou chuť chilli. Pokud použijete kečup, nemusíte už marinádu příliš upravovat.

Ovoce nebo zeleninu grilujeme krátce a je dobré je dokořenit. Nebojte se výrazných chutí jako skořice, tymián nebo chilli. Kořeníme podle toho, zda chceme ovoce nebo zeleninu použít jako přílohu k masu, nebo jako samostatný pokrm. Pokud potřebujeme přílohu, je lepší zvolit jeden méně aromatický druh koření, nejlépe slané nebo neutrální chuti. Pokud rádi experimentujete, klidně zvolte nezvyklé spojení. V takovém případě je ale lepší grilovanou pochoutku konzumovat jako samostatný pokrm.

Ať už budete předem kořenit nebo marinovat, nikdy nezapomeňte na správné dochucení přímo na talíři. Ideálním pomocníkem k dovršení skvělé chuti je kečup Heinz, který ke grilování prostě patří. Tu svou variantu kečupu si dnes najdete každý – pro milovníky ostré chuti je tu kečup HOT, kdo si drží linii, sáhne po variantě FIT. Unikátní novinkou je kečup BIO vyrobený zcela podle norem ekologického zemědělství.

Heinz HOT

Pro všechny milovníky super ostrých chutí nabízí značka Heinz variantu HOT. Nová receptura kečupu HOT obsahuje kajenský pepř, který zaručuje extra pálivou chuť. Kajenský pepř je zvláštní odrůda mleté chilli papričky, která je mimo jiné doporučována ke stimulaci krevního oběhu a trávicího traktu. Takže si pochutnáte a zároveň budete zdraví :-)



Klasická varianta „JEMNÝ“ je pro všechny ostatní – spojuje pravou chuť kvalitních rajčat a jemného koření.

Kečupy značky Heinz jsou vyráběny podle originální receptury již 132 let. Neobsahují žádná zahušťovadla, umělá barviva, aroma ani konzervanty. Na jejich výrobu se používají kvalitní portugalská rajčata, která dozrávají na slunci a tím získávají kvalitní dužinu a skvělou chuť. Kečupy Heinz jsou vhodné pro studenou a teplou kuchyni a dají se použít na desítky způsobů. Nejčastěji se používají jako dochucovadlo nebo jako základ polévek, omáček či marinád. ■

Heinz. Originál od roku 1869



ZPRAVODAJSTVÍ ZE SVĚTA RAJČAT

č. 1 | vydáno 20. 8. 2008

Pečená krkovička vcelku s domácí barbecue omáčkou

pro 12 osob

Krkovička a marináda:

- 200 ml pomerančové šťávy
- 150 ml šťávy z grapefruitu
- 2 kg vepřové krkovičky
- 1 ks zelené chilli papričky
- mletá káva
- drcený římský kmín
- indické kari nebo lépe červená kari pasta • hrubozrnná sůl



Barbecue omáčka:

- 75 g prorostlé slaniny • 1 PL (polevková lžíce) oleje • 300 g kečupu Heinz
- 100 g javorového sirupu • 200 ml pomerančové šťávy • 3 PL worchester omáčky • 2 ks sušených červených papriček

Příprava:

Chilli papriku nakrájíme na slabá kolečka, smícháme s kořením, hrubozrnnou solí, kávou a ovocnými šťávami. Vepřovou krkovičku očistíme, nakrojíme a necháme marinovat ve zhotoveném nálevu min. 12 hodin. Často otáčíme a marinádou přeléváme. Poté prudce opečeme na pánvi, aby se maso zatáhlo. Dále dopékáme v troubě přibližně na 150°C asi 90 minut. Pro přípravu omáčky nejdříve orestujeme dokrupava kostičky slaniny, přidáme sirup, kečup Heinz, ovocnou šťávu, rozdrcené chilli papričky a worchesterovu omáčku. Necháme při mírné teplotě 5 minut povařit. Necháme vychladnout a uložíme v chladu.

Mořské FRITTO-MISTO s cocktailovou omáčkou

4 porce

Suroviny:

- 300 g ryby – treska nebo losos
- 400 g krevet
- 400 g olihní na proužky nebo chobotniček
- 3 ks vejce
- 300 g mouky hladké
- 400 g strouhanky
- 200 g Babiččiny majonézy Heinz
- 30 g kečupu Heinz
- 20 ml červeného vína
- sůl • cukr • citrón • slunečnicový olej na smažení

Příprava:

Rybu a mořské plody očistíme a nakrájíme na kusy (aby byly dvakrát do pusy), pokapeme citrónem a lehce osolíme. Vše obalíme v mouce, poté v rozšlehaném osoleném vejci a na závěr ve strouhance. Vše usmažíme dozlatova, ideálně za použití slunečnicového oleje. Z Babiččiny majonézy a kečupu Heinz, červeného vína, soli a pepře vymícháme hladkou omáčku. Vhodným doplňkem je listový salát nebo jiná čerstvá zelenina.



Pikantní kuřecí křídla s fenyklovým salátem

4 porce

Suroviny:

- 1 kg kuřecích křídel

Marináda:

- vinný ocet
- tabasco
- kečup Heinz
- sůl
- přepuštěné máslo

Příprava:

Kuřecí křídla vložíme do marinády a necháme v chladničce odležet nejlépe přes noc. Vše usmažíme dozlatova, ideálně za použití přepuštěného másla.

Fenyklový salát:

- 1 ks čerstvý fenykl • 1 ks jablko
- 150 g řapíkatého celeru
- 1 ks citron • sůl • drcený pepř
- olivový olej • 80 g oliv

Příprava:

Fenykl, jablko a celer omyjeme, oloupeme a nakrájíme na tenké nudličky. Prolijeme citrónovou šťávou a olejem. Ochutíme a promícháme. Vše posypeme olivami a podáváme společně s křídélky.



Heinz. Originál od roku 1869



ZPRAVODAJSTVÍ ZE SVĚTA RAJČAT

č. 1 | vydáno 20. 8. 2008

Krabí koktejl s avokádem a zastřeným vejcem

4 porce

Suroviny:

- 1 ks avokádo
- 200 g krabích tyčinek
- 100 g řapíkatého celeru
- 1 ks citrón
- 4 ks křepelčí vejce
- 150 g oliv zelených
- 150 g Babiččiny majonézy Heinz
- kečup Heinz
- sůl • ledový salát



Příprava:

Avokádo, řapíkatý celer a krabí tyčinky nakrájíme nahrubo, přidáme citrónovou šťávu, zelené olivy, Babiččnu majonézu, kečup Heinz a osolíme. Vše dobře promícháme a necháme vychladit. Podáváme na nudličkách ledového salátu s toasty a zastřeným křepelčím vejcem.

Gazpacho – španělská kuchyně

10 porcí

Suroviny:

- 110 g čerstvé večky • 430 ml červeného vinného octa
- 4 str. česneku • 2,5 ks salátové okurky
- 1,5 ks cibule • 1 ks zelená paprika

- 2,5 kg loupaných rajčat
- 180 ml olivového oleje Extra Virgine • sůl
- čerstvě mletý pepř

Vložka:

- 0,5 ks salátová okurka
- 0,75 ks zelená paprika
- 8 ks plátků večky bez kůrky • olivový olej
- Heinz hot kečup



Příprava:

Česnek a cibuli nasekáme najemno. Neloupanou salátovou okurku a papriku nakrájíme nahrubo. Střídku večky rozdrobíme, smícháme se zeleninou, přidáme ocet a osolíme. Přidáme loupaná rajčata. Směs rozmixujeme nahrubo. Mixujeme a zvolna přiliváme olivový olej nebo hmotu vložíme do mísy a olej do ní důkladně zatřeme. Osolíme a okořeníme čerstvě mletým pepřem. Podle potřeby dochutíme octem. Pokud by polévka byla příliš hustá, rozředíme ji vodou. Polévku přikryjeme a chladíme nejméně 2 hodiny. Na vložku podélně rozpůlíme zbývající okurku a semena odstraníme lžící. Okurku a polovinu papriky nakrájíme na kostičky. Plátky večky nakrájíme také na kostičky a opečeme na olivovém oleji. Polévku rozdělíme na dobře vychlazené talíře. Vložku podáváme odděleně, aby si ji mohl každý nabrat podle chuti. Zakápneme Heinz Kečupem HOT.

Tip: Polévku můžeme podávat s 2 nebo 3 kostkami ledu. Pro barevnou pestrost můžeme jako vložku přidat také červenou papriku. Polévku lze připravit den předem.

Pikantní mleté hovězí řízky na grilu s anglickou omáčkou

Suroviny:

- 500 g mletého libového hovězího
- 1 ks vejce • 5 cl brandy
- 1 PL drobně nasekané cibule
- 1 PL drobně nasekaných oříšků
- 2 PL jogurtu • 1 PL majoránky
- 2 PL jemně nasekané kudrny
- sůl • pepř

Omáčka:

- 2 ks cibule na kostičky
- 4 PL oleje
- 7 PL kečupu Heinz
- šťáva z jednoho citronu
- 1 PL cukru
- 1 PL ostré hořčice
- 2 PL worcesteru
- 2 cl bílého vína
- sůl, pepř



Příprava:

Mleté maso s přísadami zpracujeme na malé oválné řízky, posypané majoránkou. Potřeme je olejem a grilujeme 3 min. po každé straně. Podáváme s chlebem a anglickou omáčkou (všechny přísady smícháme a ihned podáváme).

Heinz. Originál od roku 1869

