

## Slané koláče a další pochutiny, třeba ke slivovici

### **Šneci z listového těsta v deseti podobách**

Opravdová klasika mezi slanými pochutinami, jednoduchá a přitom efektní. Jen rozválíme plát listového těsta, poklademe náplní, zamotáme, nakrájíme na tenké plátky, rozložíme na plech (případně potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme různými semínky) a upečeme. A jakou zvolit náplň? Cokoli nás napadne.

Například:

- eidam či podobný sýr a slanina nebo šunka, případně do středu můžeme zamotat párek
- eidam a olivy
- eidam, bazalka a rajčatová omáčka
- eidam, šunka, rajčata a rajčatová omáčka, česnek, cibule, bazalka
- nastrohaný eidam smíchaný s vejci, nakrájenou klobásou či slaninou, česnekem, bylinkami, solí a kořením dle volby
- šunka, eidam, žampiony, rajský protlak nebo rajčatová omáčka
- kysané zelí a na kostky nakrájené uzené maso
- slanina, boloňská nebo rajčatová omáčka, ricotta, sezam
- niva, případně šunka či slanina, potřít můžete vejcem či smetanou s kořením
- listový špenát a balkánský sýr

A když nás už omrzí dělat šnecy, můžeme těsto s náplní smotat do tvaru různých tyčinek, koláčků, muffinů...

Další variantou práce s listovým těstem je slaný štrúdl s náplní dle chuti. Například zelný štrúdl s nivou či uzeným masem.

### **Nívané pirožky – inspirace z regionu (Niva z mlékárny Otinoves)**

Připravíme těsto z hladké mouky, Hery, bílého jogurtu, vejce a špetky soli. Necháme v chladu odležet. Zatím si připravíme nádivku z rozmačkané nivy, kysané smetany a pokrájené šunky. Těsto vyválíme a rozkrájíme na čtverečky či případně vykrájíme kolečka. Naplníme nádivkou, přeložíme a kraje přimáčkneme. Potřeme vejcem, posypeme kmínem, sezamem či jinými semínky, upečeme ve vyhřáté troubě.

### **Kmínem sypané rohlíčky k pivu podle Magdaleny Dobromily Rettigové**

Do čtyř žejdlíků mouky rozkrájej 4 loty nového másla, zadělej těsto se dvěma velkými žejdlíky vlažné smetany a se 3 lžícemi hustých kvasnic, dej do něho z půl citronu drobně rozkrájenou kůru, půl lotu tlučeného cukru, trochu tlučeného zázvoru, a nech ho trochu zkynout. Dej těsto na moukou posypaný vál a dělej rohlíčky nebo houstičky, klad' na pomazaný papír na plech, pomaž vejcem, posyp solí a kmínem, a nech je hezky do zlatova upéct.

### **Hrašenky – z oblasti zdravější výživy**

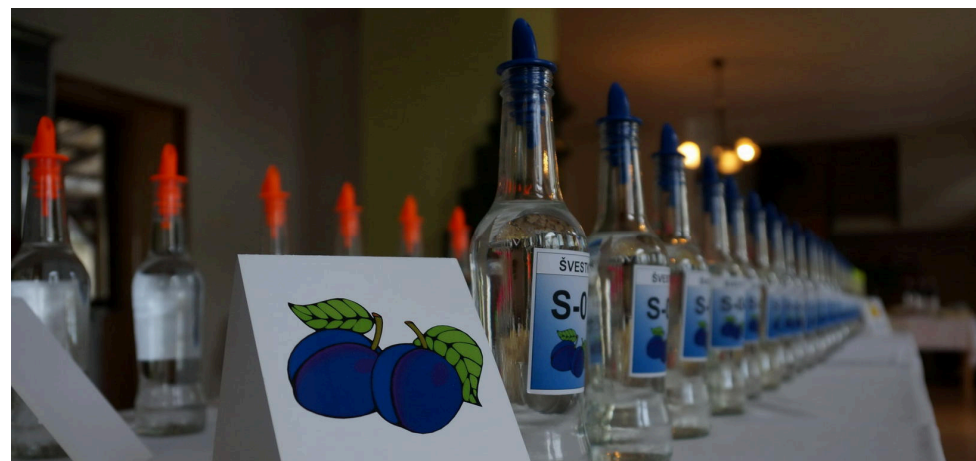
Znáte Hrašku? Jde o hrachový prášek, který je po smíchání s vodou využitelný na obalování, zahušťování, do těst místo vajec a podobně. Z Hrašky můžete udělat dortový korpus i krém, majonézu, omáčku, zapečené pokrmy a mnoho dalšího. Neobsahuje lepek, cholesterol, naopak jde o způsob, jakým jíst víc zdravých luštěnin.

A co jsou hrašenky? Kousky zeleniny (například mrkve či celeru) obalené v hraškovém těstíčku a upečené v troubě nebo usmažené na pánvi.

# Katalog vzorků

# Olšanský košť slivovice a jiných pálenek

**přihlášených na 11. ročník koštu v Olšanech 28. 1. 2017**



„Cukr se dostane do žil rychle, ale co je to proti slivovici“

Kategorie	Vzorek	Jméno, Adresa	Druh(y) ovoce	Stupňo vitos	Rok pálení	Poznaný vzorek	Výsledná známka	Pořadí
S	S-01	Libánek Zdeněk, Olšany	švestky	52%	2016		1,88	1
S	S-17	Doležel Petr, Olšany	švestky	50%	2016		2,28	2
S	S-20	Reich Radim, Uherské Hradiště	švestky	51%	2016		2,31	3
S	S-19	Piňos Jaroslav, Kroužek	švestky	52%	2015		2,33	4
S	S-08	Pospíšil Radek, Habrovany	švestky	52%	2010	ANO	2,37	5
S	S-03	Rössová Hanka, Olšany	švestky	51%	2014		2,39	6
S	S-15	Imřiška Miloš, Čachtice	švestky	52%	2016	ANO	2,40	7
S	S-21	Kolejka Miroslav, Habrovany	švestky		2015		2,46	8
S	S-05	Chromý Radek, Holubice	švestky	52%	2011		2,48	9
S	S-12	Daněk Antonín, Olšany	švestky	52%	2016		2,50	10
S	S-02	Svoboda Martin, Kr. Vážany	švestky	51%	2015		2,51	11
S	S-06	Herman Ivo, Olšany	švestky	51%	2016		2,52	12
S	S-14	Svoboda David, Olšany	švestky	52%	2005		2,55	13
S	S-22	Chromá Markéta, Holubice	švestky	52%	2015		2,57	14
S	S-16	Coufalová Marcela, Rousínov	švestky		2015		2,59	15
S	S-18	Chromý Radek, Holubice	švestky	52%	2015		2,60	16
S	S-07	Dendis František, Čachtice	švestky	52%	2016		2,78	17
S	S-11	Křížová Dana, Olšany	švestky	52%	2015		2,98	18
S	S-04	Marek Radoslav, Rousínov	švestky	52%	2015		3,15	19
S	S-10	Štarha Oldřich, Olšany	švestky	52%	2014		3,26	20
S	S-09	Braun Libor, Olšany	švestky	52%	2016		3,29	21
S	S-13	Opatovský Peter, Čachtice	švestky	52%	2016		3,58	22
M	M-01	Kunc Vít, Olšany	meruňky	52%	2015		1,57	1
M	M-08	Uhlířová Taťána, Slavkov	meruňky	50%	2015		1,97	2
M	M-07	Ohli Arnošt, Olšany	meruňky		2015		2,11	3
M	M-04	Stejskalová Marie, Viničné Šumice	meruňky	51%	2016		2,14	4
M	M-02	Vráblík Daniel, Olšany	meruňky	50%	2015		2,29	5
M	M-05	Slavotínek Květoslav, Habrovany	meruňky	52%	2015	ANO	2,58	6
M	M-03	Daněk Antonín, Olšany	meruňky	50%	2015		2,61	7
M	M-06	Röss Roman, Olšany	meruňky	51%	2012		3,65	8
J	J-03	Zonek Miroslav, Olšany	jablka	52%	2014	ANO	2,13	1
J	J-09	Ohli Arnošt, Olšany	jablka	52%	2016		2,41	2
J	J-05	Uhlířová Taťána, Slavkov	jablka	50%	2014		2,43	3
J	J-01	Marek Radoslav, Rousínov	jablka	52%	2016		2,51	4
J	J-02	Libánek Zdeněk, Olšany	jablka	50%	2016		2,52	5
J	J-06	Štarha Oldřich, Olšany	jablka	52%	2015		2,58	6
J	J-08	Dendis František, Čachtice	jablka	52%	2016		2,58	7
J	J-07	Libánková Marie, Olšany	jablka	51%	2015	ANO	2,73	8
J	J-04	Pospíšilová Miroslava, Habrovany	jablka	51%	2016	ANO	2,77	9
H	H-01	Reich Radim, Uherské Hradiště	hrušky	51%	2016		2,14	1
H	H-04	Marinčová Ilona, Holubice	hrušky	51%	2016		2,19	2
H	H-06	Koutný Vlastimil, Viničné Šumice	směs ovoce	51%	2016		2,38	3
H	H-05	Jičínská Zdeňka, Olšany	hrušky	52%	2016	ANO	2,46	4
H	H-08	Marek Radoslav, Rousínov	dřín	50%	2015	ANO	2,67	5
H	H-09	Braun Libor, Olšany	hrušky	48%	2016		2,77	6
H	H-02	Koutný Vlastimil, Viničné Šumice	hrušky	51%	2016		2,78	7
H	H-03	Marek Radoslav, Rousínov	šípky	50%	2015	ANO	2,80	8
H	H-07	Stejskalová Marie, Viničné Šumice	kdoule	51%	2016		2,83	9
T	T-02	Modlitba Zdeněk, Olšany	třešně	51%	2013	ANO	1,97	1
T	T-05	Chromý Radek, Holubice	třešně	51%	2014	ANO	2,09	2
T	T-03	Koutný Vlastimil, Viničné Šumice	třešně	51%	2015		2,15	3
T	T-06	Doležel Petr, Olšany	třešně	50%	2015		2,32	4
T	T-04	Slavotínek Květoslav, Habrovany	višně	52%	2016		2,44	5
T	T-01	Chromá Markéta, Holubice	špendlíky	52%	2014		2,82	6

Letošním ročníkem Koštu slivovice jsme otevřeli již druhou desítku této tradiční akce. Stejně jako v loňském roce jsme využili zázemí Penzionu u Kalábů.

Do koštu se přihlásilo 35 soutěžících s 54 vzorky. Všichni hodnotitelé (soutěžící, jejich partneři a další příznivci čirých ovocných pálenek) celé odpoledne poctivě koštovali, srovnávali a také měli možnost hodovat na připraveném občerstvení.

Doplňkem koštu byla ochutnávka slaných koláčů a dalších podobných pochutin. I ty mohli přítomní hodnotit a srovnávat. Nejvíce bodů získala slatinová marmeláda na domácím chlebu paní Ilony Marinčové z Holubic.

Kdo se stal šampionem letošního ročníku v jednotlivých kategoriích?

Slivovice: majitel Zdeněk Libánek se vzorkem č. S-01.

Meruňkovice: majitel Vít Kunc se vzorkem č. M-01.

Hruškovice: majitel Radim Reich se vzorkem č. H-01.

Jablkovice: majitel Miroslav Zonek se vzorkem č. J-03.

Třešňovnice: majitel Zdeněk Modlitba se vzorkem č. T-02.

Vlastní vzorek si poznalo 10 hodnotitelů.

