

Jozef Servanský

Oživte tradičné nápoje

Medovina patrila k tradičným nápojom na našom území už za čias starých Slovanov.

Ako nápoj typický pre Slovensko by preto nemal chýbať na nápojovom lístku alebo vo vínoteke žiadnej reštaurácie. Predovšetkým by ju mali zaradiť prevádzky, ktoré navštevuje zahraničná klientela. Cudzinci totiž prirodzene vyhľadávajú lokálne produkty, a tak okrem kvalitných domácich vín či tradičných ovocných destilátov je práve medovina ich vhodným reprezentantom.

Vplyv medu

Prvá medovina vznikla s najväčšou pravdepodobnosťou prirodzenou cestou, keď sa k medu divých včiel v dutine stromu dostala dažďová voda, a ten skvasil. V takejto podobe ju objavili aj

naši predkovia a potom ju začali aj sami vyrábať, a to ešte skôr ako ďalšie alkoholické nápoje z hrozna, ovocia či obilja. V súčasnosti pôsobí na Slovensku viacero výrobcov medoviny, pričom ich produkty žnú úspechy aj v zahraničí. Naposledy napr. spol. Apimed získala 1 zlatú a 2 strieborné medaily na najväčšej svetovej súťaži Mazer Cup v americkom meste Boulder, a to v konkurencii 170 komerčných a 260 domácich medovín. „V strednej Európe sme zrejme jediný výrobca, ktorý vyrába medovinu podľa druhu medu, podobne ako vinári robia víno z jednotlivých odrôd viniča. Trnavská medovina je napr. vyrobená zo zmesi kvetinového medu, Staroslovanská svetlá z agátového, Staroslovanská tmavá z lesného a pripravovaná novinka Originál Slovenská medovina z vybraných druhov kvetového medu s jemne prevažujúcim lipovým medom v pozadí. Určitá skupina zákazníkov preferuje aj ochutené medoviny, preto máme v portfóliu aj príchuť cherry, mandľa a orech. Surovinou na ich prípravu sú zmesové kvetové medy obohatené o prírodné esencie,“ hovorí Peter Kudláč, majiteľ spol. Apimed.

Prevláda sladká

Medovina vzniká kvasením roztoku medu a vody za pomoci ušľachtilých vínnych kvasiniek. V závislosti od



obsahu cukru sa potom delí na suchú a sladkú. Väčšina medovín na slovenskom trhu je podľa slov P. Kudláča produkovaná skôr v sladšom duchu, keď efektne vynikne vôňa medu, pričom sa dostávajú takéto medoviny na stôl ako aperitív. Medovina sa tiež delí aj podľa technológie výroby na varenú a vyrábanú zastudena. Pri výrobe je rozhodujúca samotná surovina – med. „Široký sortiment druhových medov nakupujeme od siete rokmi overených včelárov z rôznych oblastí Slovenska. Každá nakúpená šarža medu je laboratórne vyšetrená a až následne zatriedená podľa druhu a zaradená do výroby,“ vysvetľuje P. Kudláč. Treba pritom zdôrazniť, že medovina má aj priaznivé zdravotné účinky, podobne ako samotný med. „Ak sa pije v primeraných množstvách, pôsobí na ľudský organizmus pozitívne aj samotný alkohol vzniknutý pri kvasení medu, keďže povzbudzuje látkovú výmenu, prekrvenie a reguluje hladinu cholesterolu v krvi. Imunitný systém zase povzbudzujú antioxidanty na báze polyfenolov, ktoré viažu v tele voľné radikály,“ poznamenáva P. Kudláč.

Správny servis

„Našu vínoteku som sa snažil postaviť v prvom rade na domácich výrobcov, pričom sa do nej výborne hodí medovina ako zaujímavé sporenie. Navyše si na ňu Slováci nemusia

dĺho zvykať, jednoducho im chutí, čo bol ďalší z dôvodov, prečo ju zaradiť,“ hovorí Rastislav Šuták, somelier hotela Alexandra*** v Púchove. Medovina má podľa jeho slov podobné vlastnosti ako víno. Jej charakter sa mení v závislosti

HORECA informuje

Druhy medoviny

- Tradičná – je to čistý prírodný produkt vyrobený len z medu a vody bez prídania ďalších prísad. Vo vône a chuti prevláda med, z ktorého je vyrobená. Ide o najcennejší druh medoviny, keďže je bez prímiesí a jej prípadné nedostatky sa nedajú zakryť bylinami, koreninami, šľavami či sirupmi. Zvyčajne je aj najdrahšia a medzi značkami aj najuznávanejšia.
- Bylinná, resp. korenená – vyrobená s prídavkom bylín a/alebo korenín. Charakter býva ovplyvnený množstvom a druhom použitých bylín, resp. korenín. Používa sa napr. mäta, echynacea, škoricca, klinčeky, muškátový orech, čili, zázvor, badián, pomarančová kôra, koriander či vanilka.
- Ovocná – vyrobená s prídavkom ovocia alebo ovocných štiav. Výhodou je to, že ovocie prináša množstvo živín potrebných na kvasný proces. Medzi najznámejšie patrí: jablková (cyser), hroznová (pyment), ovocná (melomel) – napr. čierne ríbeze, moruše, čučoriedky, čerešne, višne, šípky a pod., medovina so sladom, chmeľom či pivom (braggot), alebo s prírodnými ovocnými arómami, príp. sirupmi.

HORECA recept

Flower Toddy

- 6 cl medoviny Trnavská svetlá
- 4 cl vody
- 2 cl jablkového džúsu
- 2 ks čerstvých pomarančov
- 2 ks čerstvých jabĺk
- 1 cl citrónovej šťavy
- 1 lyžička medu

Pomaranče a jablká roztlačíme, potom pridáme ostatné ingrediencie. Všetko zahrejeme v pohári, následne precedíme do čistého hrubostenného pohára s uškom. Ako garnitúru použijeme plátky jablka.

Matúš Švida a Tomáš Mrva, šéfbarmani reštaurácie Rio Grande



MEDOVINA

od teploty, pri ktorej ju budeme podávať. „Výrobcovia odporúčajú 11 – 12 °C, no ja som počas leta skúšal aj nižšiu teplotu a jej kvalita zostala zachovaná. Naopak, v zimných mesiacoch ju môžeme mierne ohriať, najviac však na 55 °C,“ upozorňuje R. Šuták. Servíruje sa v kalichoch z tenkostenného skla na prírodne sladké vína (slamové, ľadové) tak, aby sme mohli dostatočne posúdiť vzhľad a nadýchnuť sa jej vône.

Snúbenie s jedlom

Tradičná a kvalitná medovina je podľa slov R. Šutáka prírodným produktom bez nežiaducich prídavkov, s obsahom alkoholu okolo 12 % a jej typická sladkastá chuť ponúka veľa možností aj na kombináciu s jedlom. Lahko podchladená môže byť zaujímavým aperitívom. Skvele sa hodí k husacej pečeni s lesným ovocím. Zaujímavá je aj kombinácia s kačacími prsiami s pikantným pomarančovým čatní. Medovinu pritom môžeme úspešne podávať aj s ázijskou kuchyňou na báze ovocia a orientálnych korenín. Samostatnou kapitolou sú dezerty, z ktorých najvhodnejšie budú tradičné slovenské napr. s orechmi a rôznym ovocím. Pri teplote 18 – 20 °C harmonizuje aj so zmrzlinou. Zo syrov k nej odporúča R. Šuták napr. kežmarský rival s modrou plesňou tesne pred dátumom spotreby. Zároveň však upozorňuje na to, že vždy treba brať ohľad na príležitosť a charakter stolovania, aby sa ušľachtilý nápoj,

akým kvalitná medovina nepochybne je, nestal iba ťažkým sústom pre všetkých nedočkavých.

Namiešajte drink

Medovinu možno využiť aj pri príprave miešaných nápojov. Vzhľadom na svoju špecifickú chuť sa podľa slov Tomáša Mrvu, šéfbarmána z reštaurácie Rio Grande v Bratislave, vhodne kombinuje s ovocím, ako sú pomaranče, hrozno alebo lesné plody – maliny, jahody či čučoriedky. „Zaujímavé kreácie môžu vzniknúť aj použitím korenín, ako škoricca celá alebo mletá, levanduľový kvet, s mierou aj muškátový orech alebo aromatické klinčeky či anízový sušený kvet,“ podotýka T. Mrva. Podľa

jeho slov je pritom dôležité zvoliť správnu kombináciu chutí a využívať čerstvé zložky, ktoré sú základom úspechu miešaného nápoja, a nebať sa experimentovať. ■

HORECA recept

Honeytini

- 4 cl medoviny Staroslovanská svetlá
- 2 cl St. Germain liqueur – bazového líkéro
- 2 cl vodky Finlandia Lime
- 1 cl čerstvej limetkovej šťavy
- 6 ks zeleného hrozna

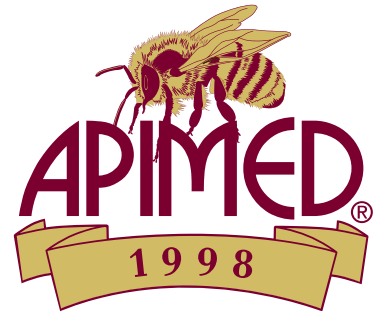
Hrozno roztlačíme, pridáme ostatné ingrediencie, zašejkrujeme a scedíme cez dvojité sitko. Nalejeme do martini pohára. Ako tzv. garnish použijeme zástrek z pomarančovej kôry a ako garnitúru celé hrozno.

Matúš Švida a Tomáš Mrva, šéfbarmáni reštaurácie Rio Grande



Sídlo:
Nová 645 / 47, 919 65
Dolná Krupá, SR

Prevádzka:
Hlavná 578 / 119, 919 65
Dolná Krupá, SR
Tel.: +421 33 557 75 46
Fax.: +421 33 557 75 46



Staroslovanská medovina tmavá



Staroslovanská medovina svetlá

Trnavská medovina



www.apimed.sk
www.trnavskamedovina.sk
www.staroslovanskamedovina.sk
www.medovina.sk

