

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 menu žiadnej reštaurácie. Predovšetkým by ju mali zaradiť prevádzky, ktoré navštevuje zahraničná klientela. Činíci totiž prinútené vyhľadávajú lokálne produkty, a tak okrem domácich vín či tradičných destilátov je prvé medovina vhodným reprezentantom.

Vplyv medu

Medovina vznikla s najväčšou podobnosťou prirodzenou tesnosťou k medu divých včiel v domovom dostala dažďovú vodu, a ten sa. V takejto podobe ju objavili aj

HORECA recept

Power Toddy

Medovina Trnavská svetlá
vody
jablkového džusu
čerstvých pomarančov
čerstvých jabĺk
citronovej šťavy
šľochka medu

Orange a jablká natrieme, potom
ostatné ingrediencie. Všetko
dáme v pohári, následne precedíme
čistého hrubostenného pohára
om. Ako garnitúru použijeme plátok

šľochka medu a Tomáš Mária, šéfkuchár
Restaurácia Rio Grande

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. spoločnosť Apiméd získala 1 zlatú a 2 strieborné medaily na najväčšej svetovej súťaži Mazér 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, Staroslovenská svetlá z agátového, Staroslovenská tmavá z lešného a pripravovaná novinka Original Slovenská medovina z vybraných druhov kvetinového medu s jemne prevládajúcim lipovým medom v pozadí. Určitá skupina zákazníkov preferuje aj ochutené medoviny, preto máme v portfóliu aj príchute cherry, mandľa a orech. Surovinou na ich prípravu sú zmesové kvetové medy obohatené o prírodné esencie,“ hovorí Peter Kudláč, majiteľ spoločnosti Apiméd.

Prevládá 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 podrobovaná skôr v sladšom duchu, keď efektne vynikne vôňa medu, pričom sa dostávajú taketo medoviny na stôl ako aperitív. Medovina sa tiež delí aj podľa technológie výroby na varenú a vyrábanú zastudená. Pri výrobe je rozhodujúca samotná surovina – med. „Široký sortiment druhových medov nakupujeme od siete rokmi overených včelárov z rôznych oblastí Slovenska. Každá naktipená šarža medu je laboratórne vyšetrená a už následne 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 vznikajúci pri kvasení medu, keďže povzbudzuje látkovú výmenu, prekrvenie a reguluje hladinu cholesterolu v krvi. Imunitný systém zase povzbudzujú antioxidanty látky na báze polyfenolov, ktoré viackrát v tele voľne radikály,“ poznamenáva P. Kudláč.

Správny servis

„Našu vinotéku súm sa snaží postaviť v prvom rade na domácich výrobcov, pričom sa do nej výborne hodi medovina ako zaujímavé sporenie. Navyše si na ňu Slováci nemusia

dĺho zvykať, jednoducho im chutí, bol ďalší z dôvodov, prečo ju za hovorí Rastislav Šuták, somelier Alexandra**** v Páchove. Medov podľa jeho slov podobne vlastno víno. Jej charakter sa mení v zá

HORECA informuj

Druhy medoviny

- Tradičná – je to čistý prírodný produkt vyrobený len z medu a vody bez ďalších prísad. Vo vône a chuti prevláda med, z ktorého je vyrobený. Ide o najcennejší druh medoviny, keďže je bez prísad a jej prírodné nedostatky sa nedajú zakryť bylinami, koreninami, šľachami či sirami. Zvyčajne je aj najdrahšia a má najvyššiu kvalitu.
- Bylinná, resp. korenená – vyrobená s prídavkom bylín a/alebo koreňov. Charakter týchto medovín je ovplyvnený množstvom a druhom použitých bylín, resp. korenín. Používa sa napr. mäta, citrón, citrónová kôra, klinčeky, muškát, koriander, badián, pomarančová kôra, kôra z citrónu či vanilka.
- Ovocná – vyrobená s prídavkom ovocia alebo ovocných šťav. Vyhodnotiť, že ovocie prináša množstvo potrebných na kvasenie. Med najznámejšie patrí jablková (cys broznová (piment), ovocná (melon) – napr. čierne ríbezle, moruše, či riedky, čerešne, višne, lísky a pod. Medovina so sladom, chmeľom (pivom (braggot), alebo s prírodnými ovocnými arómami, prípadne sirupmi.



teploty, pri ktorej ju budeme
davať. Výrobcovia odporúčajú
– 12 °C, no ja som počas
skúšok aj nižšiu teplotu
jej kvalitu zostala zachová-
vať. Naopak, v zimných
mesiacoch ju môžeme
lenie ohriať, najviac však
55 °C, upozorňuje R. Su-
š. Servíruje sa v kalis-
och z tenkostenného
skla na prírodné sladké
(slamové, ľadové) tak,
aby sme mohli dostatočne
pocítiť vzhľad a nádychnúť
jej vôňe.

Omšenie s jedlom

Tradičná a kvalitná me-
dovina je podľa slov R.
Sušáka prírodným produk-
tom bez nežiadúcich pri-
miesok, s obsahom alko-
hola okolo 12% a jej typická
sladká chuť ponúka veľa možností
na kombináciu s jedlom. Lahko
ochladená môže byť zaujímavým
prílivom. Skvele sa hodi k husacej
mäsu s lesným ovocím. Zaujímavá
je kombinácia s kačacími pe-
stami, pikantným pomarančovým
čatni. Medovinu pritom môžeme úspešne
použiť aj s anglickou kuchyňou na báze
sladkej a orientálnych korenín. Samo-
stojnou kapitolou sú dezerty, z ktorých
najvhodnejšie budú tradičné slovenské
kuchyne, s orechmi a rôznym ovocím. Pri
teplote 18–20 °C harmonizuje aj so
syrovou. Zo syrov k nej odporúča R.
Sušák napríklad kečmarský rýval s modrou
sýrskou tesne pred dátumom spotreby.
Všetci však upozorňujú na to, že vždy
sa hrať obľad na príležitost a chara-
kteristiku stolovania, aby sa ušľachtily nápoje.

akým kvalitná medovina nepochy-
bné je, nestal iba fašickým sústom
pre všetkých nadočkávkych.

Namiešajte drink

Medovinu možno využiť aj
pri príprave miešaných ná-
pojov. Vzhľadom na svoju
špecifickú chuť sa podľa
slov Tomáša Mrvu, šéfa
barmana z reštaurácie Rio
Grande v Bratislave, vhodne
kombinuje s ovocím, ako sú
pomaranče, hrozno alebo le-
sné plody – maliny, jahody či
čučoriedky. „Zaujímavé kreá-
cie môžu vzniknúť aj použitím
korenín, ako škoricová ceda ale-
bo mletá, levandulový kvet,
s mliečom aj muškátový oriech
alebo aromatické klinčeky
či anízový sušený kvet,“
podotýka T. Mrva. Podľa

jej 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 liquer – bazového li-
kéra
- 2 cl vočky Fintandia Lime
- 1 cl čerstvej limetkovej šťavy
- 6 ks zeleného hrozna

Hrozno roztláčime, pridáme ostatné in-
gredienty, zašľakujeme a scedíme cez
dvojitú sitko. Nalejeme do martini pohára.
Ako tzv. garnish použijeme zástrek z po-
marančovej kôry a ako garnitúru celé
hrozno.

Matej Ševčík a Tomáš Mrva, šéfbarmani
reštaurácie Rio Grande



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

Prevedenie:
Hlavná 578 / 118, 919 65
Orlová Krupá, SR
Tel.: +421 33 557 75 46
Fax: +421 33 557 75 46



Staroslovanská
medovina svetlá

Trnavská
medovina

Staroslovanská
medovina tmavá



www.apimed
www.trnavskamed
www.staroslovanskamed
www.medovina

