



Jeho výsosť, zelená pohoda

Poznáte miesto, ktoré vám umožní zašportovať si, zabudnúť na stres, všestranne harmonizovať osobnosť, upevniť priateľské putá? A navyše si dobre zajesť? Jedno také je na Záhorí v Šajdíkových Humenciach...

Nádherná krajina, dvestosemdemnášť hektárov golfového raja. Aj jazero obklopené plážami a osemnásť jamiek, od augusta pribudne ďalšie osemnásťjamkové ihrisko Heritage Course, to všetko v objatí starostlivo pestovanej zelene. Zahráme si? Pochutnáme si?

Malé tajomstvo: Väčšina hráčov, prv než nabehne na grín v Penati Golf Resort, si zvyčajne dá niečo na posilnenie. Tekuté či pod zub... A sme doma! Presnejšie v reštaurácii Al Dente On Green s úžasným výhľadom na poslednú jamku...

Čo by sme si, vážení páni, veľactené dámy, milé deti, vážená ctená rodinka, čo by sme si vybrali z menu? Povieme vám rovno, je to to najlepšie z talianskej a stredomorskej kuchyne. Inak povedané, Al Dente On Green je sesterská reštaurácia bratislavskej Al Dente. Tak čo, vážení, máte chuť po dobre zahratých jamkách na antipasti, do-

máče cestoviny, steaky či na pravé talianske rizoto? A čo pohár dobereho vína zo starostlivo zostavenej vínnej karty? Ulahodíte telu, prípadne preberiete biznis s obchodným partnerom, všetko je možné. Alebo si po golfe spolu s manželkou pochutnáte na talianskych, ale i denných špecialitách z regiónu. Ozaj, cez víkendy tu myslia aj na detské menu a program pre ratolesti, golfový i poznávací, za vaše peniaze vaše starosti sú fuč...

Golf v Šajdíkových Humenciach je ozaj geniálny únik z hektiky metropoly do nefalšovanej prírody. Reštaurácia Al Dente On Green len umocňuje zážitky. Ešte váhate s celodenným výletom za golfom a bezchybným gastroservisom? Tu ste na správnom mieste, či už ste z Bratislavy, Viedne, alebo z Česka, odvsadiať blízko... Áno, toto golfové ihrisko je extraliga, porovnateľná s renomovaným ihriskami v Európe. Na gríne i na tanieri... **B**



Autor: Vladimír TURKOVIC
Foto: Lýdia JUŠKOVÁ



Ako chutí golf

Šéfkuchárom, prepáčte, sme v extra spoločnosti, executive chef skupiny Benčík Culinary je Michal Pažák. Zároveň vedie divíziu cateringu Partyguru Catering. Zostaňte pokojní, Michalovou úlohou je iba to, aby vám chutilo...

Varití hráčom na golfovom ihrisku, to je prestížna vec. Jazyky hráčov sú vyberavé... Ježkove oči, čím sa im človek zavďačí?

Ako sme už naznačili, filozofia existuje: talianska kuchyňa. Pochutnáš si, vážený hráč, ale nezaľahneš zmorený ťažkou žranicou. A keďže si sa múdro a ľahko stravoval, aj na gríne zľahka odpáliš...

Zalistujme v jedálnom lístku: Na začiatok je možno vhodné carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana, čiže tenké plátky hovädzieho mäsa, hobliny parmezánu a rukola. Alebo pochúťka, čo vždy poteší: salumi misti italiani, v preklade výber talianskych údenín – prosciutto di parma, pancetta, salame milano a spianata picante.

Bolo by tu aj niečo tesne pred hlavným jedlom, napríklad bruschetta toscana. Čiže paradaj-

ky, grilovaná zelenina, olivy a mozarella na opečenom chlebičku.

Kvalita, vidíte sami, raňajkami počínajúc, obedmi a večerou končiac... Ozaj, tip na poriadne hlavné jedlo: stinco di agnello al forno con piselli e pancetta. To je pečené jahňacie lýtko so sladkým hráškom a s restovanou pancettou. Máte chuť na čosi iné? Skúste tagliata di manzo! Nič menej a nič viac ako grilovaná hovädzia sviečkovica rezaná na tenké plátky a servírovaná s rukolou. No a potom, milostivá pani, nejaký dezertik: tiramisu? Panna cotta?

Nikto nepochybuje, že s golfom prichádza aj v gastronómii iba to najlepšie. No a vy si to na terase Al Dente On Green v Šajdíkových Humenciach pri všetkých tých špeciálnostiach uvedomujete. Pohoda, príroda, svätý pokoj, luxus, na nezaplatenie! ■



150 g cestovín tagliatelle
cherry paradajky
struky sladkého hrášku
olivový olej
soľ, korenie
čerstvá bazalka
bazalkové pesto
losos
baby špenát

Špaldové tagliatelle s lososom, so sladkým hráškom a špenátom

Na olivovom oleji opražíme kúsky lososa, ochutíme soľou a čerstvo namletým čiernym korením. Potom pridáme nasekaný cesnak, orestujeme cherry paradajky. Pridáme cestoviny uvarené al dente a trochu vody, v ktorej sa varili. Poriadne premiešame. Pridáme baby špenát, sladký hrášok a bazalkové pesto.

Pečený losos so zelenou špargľou a šalotkou

Lososa osolíme a okoreníme. Sprudka opečieme na olivovom oleji a dopečieme v rúre predhriatej na 200 stupňov Celzia. Z uvarených zemiakov pripravíme pyrė, ochutíme olivovým olejom, zázvorom a muškátovým orieškom, pridáme soľ a korenie. Špargľu blanšírujeme vo vriacej osolenej vode. Ochutíme maslom a estragónom. Očistíme šalotky a orestujeme na olivovom oleji, pridáme cukor a necháme skaramelizovať, zalejeme balzamovým octom a necháme zredukovať na sirupovú konzistenciu.

200 g lososa
1 lyžica olivového oleja
soľ, korenie
100 g uvarených zemiakov
zelená špargľa
šalotky
kryštálový cukor
balzamový ocot
zázvor
muškátový oriešok
estragón
maslo



Tagliatta di manzo

Hovädziu sviečkovicu osolíme a okoreníme čerstvým mletým korením. Najlepšia úprava je grilovanie, takže ju ugrilujeme na medium rare, prípadne podľa toho, ako obľubujeme.

Rukolu ochutíme olivovým olejom, citrónovou šťavou, soľou a korením. Naservírujeme na tanier, sviečkovicu nakrájame na tenké plátky a nakoniec pridáme hobliny parmezánu, ktoré si pripravíme pomocou škrabky na zemiaky. Všetko ešte ochutíme troškou olivového oleja.

200 g hovädzej sviečkovice
50 g rukoly
hobliny parmezánu
soľ, korenie
olivový olej
citrónová šťava



Bruschetta s grilovanou zeleninou a buffalo mozzarellou

Vykrojíme tri kolieska z chleba, ktoré ugrilujeme. Ugrilujeme plátok cukiny a baklažánu. Po vychladnutí nakrájame na malé kocky, pridáme olivy, cherry paradajky, mozzarellu, olivový olej, soľ, korenie, cesnak nasekaný nadrobno a čerstvú bazalku. Ochutenú zmes naložíme na kúsky chleba a zapečieme pod salamandrom.

chlieb bruschetta
cukina
baklažán
olivy
cherry paradajky
buffalo mozzarella
bazalkové pesto
olivový olej
soľ, korenie
cesnak

