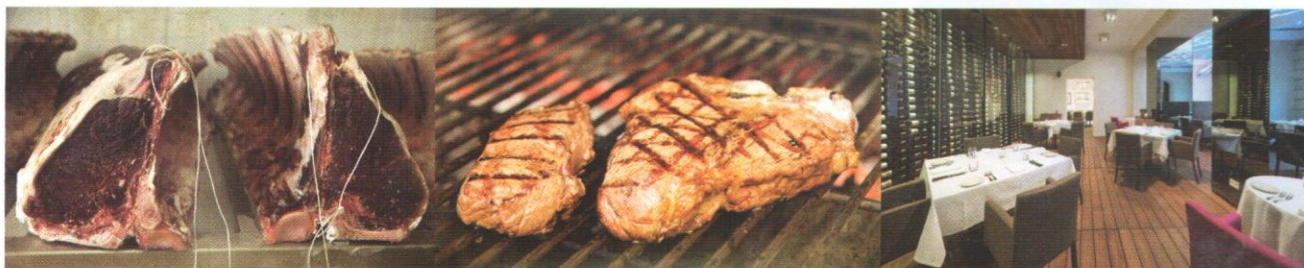


# Dry-aged steaky v Bratislave

## D.Steakhouse posúva prípravu steakov na iný level.

ROZHODLI sa priniesť na Slovensko celosvetový trend v oblasti príprav steakov - in house dry-aging. Ide o biologický proces predprípravy mäsa v špeciálnom boxe za prísne stanovených teplotných a vlhkostných podmienok vykonávaný priamo reštauráciou. Manželia Gergelovci tak začali písať novú kapitolu prípravy steakov na Slovensku.



Novootvorený D.Steakhouse na Hviezdoslavovom námestí v Bratislave je slovenskou odpoveďou na celosvetový trend v dry-agingu hovädzích steakov. „K nápadu otvoriť steakhouse nás priviedli nároční zákazníci z našej reštaurácie KOGO ako aj dlhoročné skúsenosti z USA,“ opisuje Zuzana Gergelová počiatky jeho vzniku.

„Niekoľko rokov sme chodili po celom svete, ochutnávali steaky a postupne zostavovali jedálny lístok. Zároveň sa nám potvrdilo, že vďaka vlastnému boxu na dry-aging budeme môcť ponúkať tie najkvalitnejšie steaky,“ dodáva Zuzana Gergelová, managing partner reštaurácie. Ona i jej manžel, ako aj celý personál reštaurácie, sa v steakoch naozaj vyznajú. „Nás steaky bavia,“ zhodujú sa manželia. Ochotne sa o svoje skúsenosti podelia a dokážu opísať detaily každého ponúkaného druhu mäsa. „Chceli sme mať kontrolu nad osudom mäsa od porážky až po úpravu na grile, rozhodli sme sa dry-ageing robiť sami, podobne ako to robia najlepšie steakhousey na svete už desiatky rokov,“ hovorí hrdo Dalibor Gergel.

### Od mramorovaného až po najchudší steak

Ponuka v D.Steakhouse je najozaj široká – od austrálskeho steaku Wagyu s najvyššou mramorovanosťou na svete, cez menej tukom prerastené španielske Txogitxu, či skvostné USDA Prime Black Angus s 15%-ným mramorovaním, ďalej domáce sloven-

ské biomäso Simmental až po talianske Fassone Piemontese steaky, ktoré neobsahujú takmer žiadny tuk. „Každé je z inej časti sveta, pochádza z iného plemena a má aj pre iný spôsob kŕmenia zvierat odlišnú chuť,“ zdôrazňuje pani Gergelová. „Práve nami ponúkané americké a slovenské mäsa sú vhodné na zjemňovanie dry-agingom. Používame naň mäso zo slovenských biofarmariem a steaky s klasifikáciou USDA Prime, ktorú získajú iba 2% mäsa z USA. Prínos dry-agingu môžu zákazníci ochutnať hlavne pri slovenskom vysoko kvalitnom mäse, ktoré chutí výraznejšie, je mäkkšie i šťavnatejšie,“ doplnila Dalibor Gergel.

### Alchymia dry-agingu

Enzýmy mäsových buniek pri tomto postupe naštartujú niekoľko biochemických procesov naraz. Časť proteínov v mäse sa rozloží na chutné aminokyseliny, čo sa prejavuje zvýraznenou mäsovou chuťou. Glykogén v svaloch sa zmení na glukózu, takže chuť sa zdá trochu nasladlejšia. Elastín a kolagén medzi svalovými vláknami sa sčasti naruší, čím sa mäso stane vláčnejšie. Za 30 dní sa z mäsa vyparí asi 15% vody, čo má za následok skoncentrovanie chutí.

„Náš box sme testovali pred otvorením niekoľko mesiacov,“ vysvetľuje Zuzana Gergelová. Spolu s manželom hľadali tiež lokálneho dodávateľa, aby sa zavďačili slovenskej klientele. „Slováci totiž steaky milujú,“ hovorí s úsmevom pani Gergelová.

### Uhlie z Argentíny, víno z celého sveta

Príprava steakov si vyžaduje aj kvalitný gril. Ten v D.Steakhouse funguje na drevné uhlie a dokáže vyvinúť teplotu až 500 stupňov. Používa sa doň argetínske drevné uhlie „quebracho“, ktoré dodáva steakom jemnú dymovú arómu.

K chutnému steaku neodmysliteľne patrí i lahodné víno. V D.Steakhouse odborne poradia, ktorá z ponúkaných odrôd sa najlepšie hodí ku práve zvolenému mäsu. Ich somelieri vyhľadávajú vína nielen u veľkých a slávnych, ale aj u malých a zaujímavých vinárov. Kombinácia vynikajúceho jedla, lahodného pitia a pohostinnej atmosféry doplnenej o špičkový servis zaiste spôsobí, že sa do D.Steakhouseu budete chcieť čo najskôr vrátiť.

