

TÁ PRAVÁ

chuť mäsa

Návrat
ku koreňom
gastronómie

V trende je dozrievanie priamo v reštauráciách aj japonská špecialita

JARMILA HORVÁTHOVÁ



ČO JE TO DRY-AGEING

Dry-ageing, tzv. suché zrenie, výrazne zlepšuje kvalitu hovädzieho mäsa, a tak sú steaky z takéhoto mäsa jemnejšie, šťavnatejšie a chuťovo výraznejšie. Dry-ageing je prirodzený, ale veľmi zložitý enzymatický proces. Počas neho sa odparí 10 až 20 percent vlhkosti, a tak je mäso chuťovo koncentrovanejšie. Robí sa tak, že sa celé kusy hovädzieho mäsa zavesia na háky alebo sa položia na vzdušné police v miestnosti s kontrolovanou teplotou, vlhkosťou a cirkuláciou vzduchu, tzv. dry-ageing boxe alebo dry-ageing cooling cabinet. Slovenské reštaurácie, ktoré podávajú tzv. dry-aged mäso, ho takto už nakupujú, vlastný dry-ageing box má zatiaľ len jedna reštaurácia.

V časoch, keď vrcholil boom molekularnej gastronómie založenej na „wow“ efekte na tanieri, keď sa bežne stávalo, že hosť vlastne nevedel, čo konzumuje a z čoho to vôbec je, zahlásili šéfkuchári zo severu Európy návrat ku koreňom gastronómie. To v ich podaní znamenalo návrat ku kvalitným produktom - teda nie veda a technika majú mať rozhodujúce slovo pri príprave špičkového jedla, ale že špičkovú gastronómiu možno robiť len zo špičkových surovín.

Na najprestížnejšom gastronomickom kongrese sveta na Madrid Fusion, kde sa to len hemží kuchármi ocenenými michelinovskými hviezdikami, predstavili okrem iného, ako má podľa nich vyzeráť dokonalé mäso. Bolo to ešte v roku 2012 a mnohých vtedy šokovali. Najmä vetou, že čerstvé mäso je staré, rozumej vyzreté mäso (dry-aged).

OSEM MESIACOV V KOMORE

Poprední švédski šéfkuchári, ktorých reštaurácie

patria podľa rebríčka The World's 50 Best Restaurant medzi TOP 10 podnikov sveta, hovorili, že sa im už zunovali uniformné chute mäsa a hľadajú spôsob, ako ich zvýrazniť a ozvláštniť. Ten našli v dozrievaní mäsa. Dokonca aj pri rybách. Podľa Bjorna Frantzéna z 2-michelinovej reštaurácie Frantzén v Štokholme platí, že najčerstvejšia ryba nemusí byť najlepšia - ryby tiež potrebujú určitý čas, aby ich mäso nadobudlo optimálnu konzistenciu na spracovanie. Musí prebehnúť určitý proces zretia porovnateľný s akýmkoľvek iným mäsom.

Ďalší škandinávsky šéfkuchár Magnus Nilson, ktorý má maličký podnik Fäviken na jednom zo švédskych ostrovov, spôsobil rozruch svojou video prezentáciou dokonalého mäsa. Malo nevábny vzhľad, tuk v ňom bol zažltnutý a na povrchu bolo sfarbené do tmavohneda až modra. Mäso v jeho reštaurácii totiž dozrieva pred prípravou niekoľko mesiacov. Vtedy sa vyjadril, že má rád mäso, v ktorom sa vplyvom dlhého dozrievania vytvorí v chuti sladové nuansy.

Do tretice ďalší zo švédskych šéfkuchárov Mag-



Dry-ageing box



nus Ek si pri reštaurácii zriadil vlastné mäsiarstvo, kde sa sám stará o dozrievanie mäsa a experimentuje s vlastnými mäsovými výrobkami. V centre pozornosti je však dozrievanie, mäso necháva odstáť osem týždňov. V Madride hovoril, že v ňom hľadá sladko-orieškovú chuť, ktorá je typická pre šunky, ktoré zrejú na vzduchu niekoľko rokov. Nakoniec dozreté mäso zavakuuje a niekoľko hodín varí pri 55 stupňoch Celzia. Potom ho obalí stromovou kôrou, zapáli a tlejúci balíček nechá nejaký čas v kovovom hrnci „dôjsť“. Špecialita je na svete, podáva k nej pečený topinambur na prepraženom masle, oškvarky a silnú redukciu z hovädzích chvostov.

Ale nielen takúto podobu má dozrievanie mäsa po švédsky. Slovenský šéfkuchár Gabriel Kocák minulý rok s nadšením hovoril, že jedol v jednej zo švédskych reštaurácií mäso z vyše 20-ročnej kravy. Takže to dozrievalo priamo na paši...

MÄSOVÉ KNOW-HOW

Gastronómia rýchlo napreduje a to, čo spôsobovalo pred tromi rokmi rozruch, sa medzičasom stalo v reštauráciách, špecializujúcich sa na mäso, samozrejmosťou. Dobré podniky majú vlastné priestory, kde nechávajú mäso pred spracovaním dozrievať, resp. odležať.

„Nám momentálne dozrieva vyše tona hovädzieho mäsa. A neverili by ste, aký je rozdiel v kvalite medzi čerstvým a niekoľko týždňov odstátym mäsom. Aj pri bežne kúpenom. Urobiť dobrý steak

z týždeň odležaného mäsa sa prakticky nedá. No ak ho pripravujete z mäsa, ktoré sa odležalo sedem týždňov, je to markantný rozdiel,“ vysvetľuje Dalibor Gergeľ, majiteľ bratislavskej reštaurácie D Steakhouse.

Podľa neho, aby sa reštaurácia sama starala o dozrievanie mäsa, nie je ani také náročné z hľadiska nákladov napríklad na energiu, ale kvôli know-how. Treba presne vedieť, ako sa mäso v tej-ktorej fáze dozrievania správa, a podľa toho s ním manipulovať. Napríklad na začiatku sa z neho odparuje viac vody, preto potrebuje iné podmienky na skladovanie ako v ďalších týždňoch.

SLÁVA SLOVENSKEHO DOBYTKA

D Steakhouse otvorili manželka Zuzana a Dalibor Gergeľovci pred rokom s ambíciou ponúkať z každého druhu hovädziny tú najlepšiu surovinu, ktorá na svetovom trhu existuje. Ak Black Angus, tak americký USDA Prime, ak Wagyu, tak 9 plus z Austrálie, ak chudé hovädzie mäso, tak Piemontese z Talianska, ktoré obľubuje najmä nežné pohlavie, ak, naopak, mäso s vysokým podielom tukov (ale zdravých), tak Wagyu z Kobe, teda „pravé“ Kobe. Hovoria, že za rok, čo reštaurácia funguje, sa najviac tešia nárastu záujmu o slovenské hovädzie mäso. Momentálne polovicu steakov robia z mäsa, ktoré pochádza zo slovenských chovov. Najväčšia výzva podľa D. Gergeľa je zabezpečiť kontinuálne dodávky mäsa v rovnakej kvalite. Lebo práve to, že mäso v reštauráciách často pochádza z rôz-

TAKMER BEZ TUKU

Kým Kobe sa preslávilo vysokým podielom zdravého tuku a výrazným mramorovaním, na opačnom póle stojí Piemontese – hovädzie mäso z rasy Piemontese, ktoré obsahuje menej tuku a cholesterolu ako kuracie mäso. Má hodvábnu textúru a trávovú dochuť a nulové mramorovanie. Ako názov naznačuje, pochádza z dobytky chovaného v Taliansku, ktorý je chovaný v malých farmách a kŕmený výlučne trávou. Je veľmi populárny u nežnejšej polovice konzumentov mäsa – práve pre prakticky nulový obsah tuku, pričom mäso si po úprave udržiava vláčnosť a šťavnatosť.



Pavol Benčík

rické hovädzie mäso, v ponuke je aj certifikované Dry-aged a Wagyu.

Carnevalle otvoril gastronóm Pavol Benčík pred tromi rokmi, ako hovorí, z jednoduchého dôvodu: „Nám aj našim zákazníkom chýbala reštaurácia s dostatočnou ponukou čerstvého mäsa na gril – nehovoríme teraz o klasickom steaku z Argentíny, ale o jahňacom, teľacom mäse, rôznych špeciálnostiach na gril atď. Záujem zákazníkov sa postupne vyvíjal – zistili sme, že vieme ponúknuť naozaj dobrý výber a okrem klasickej sviečkovice rástol záujem o Dry-aged, Flank steak, Wagyu, jahňacie kotlety a teľacie mäso. Aktuálne je hitom Rib eye wagyu z Austrálie. To chce vyskúšať každý mäsový fajnšmeker,“ hovorí P. Benčík. Aj mimo Bratislavy steaky „idú“, v Banskej Bystrici ich napríklad s úspechom ponúka reštaurácia New Angus. Priamo v jedálnom lístku robí osvetu, pri každom druhu mäsa je opis aj spôsob servírovania.

KOBE: LEN Z OKOLIA KOBE

Kým pred tromi rokmi spôsobilo rozruch niekoľko týždňov alebo mesiacov dozrievajúce mäso, minulý rok v lete to bolo jedno z najdrahších mias sveta – Kobe. Po 13 rokoch totiž Japonci dovolili jeho dovoz do Európy. Ak ste sa aj predtým stretli v niektorej reštaurácii s mäsom, ktoré sa označovalo ako Kobe, tak to nebolo správne. Je pravda, že išlo o ten istý druh dobytka – Wagyu (čo v preklade znamená japonský dobytok), ale chovaný v Austrálii, prípadne na Novom Zélande. Ako Kobe sa môže označovať len mäso z Wagyu, chovaného v okolí mesta Kobe. Pre Japoncov je takmer posvätné a jeho vývoz je veľmi obmedzený. Do Európy ho môže dovážať len niekoľko importérov a reštaurácie, ktoré ho chcú ponúkať, musia spĺňať množstvo podmienok a nariadení. Na Slovensku možno pravé Kobe ochutnať v D Steakhouse v Bratislave. Nie je to rozhodne lacná pochúťka, 100-gramová porcia servírovaná s hlúzvokou a na podnose z himalájskej soli stojí cca 69 eur. Aj tak sa tri kilogramy, ktoré v reštaurácii v prvej várke objednali, už minuli.

© TREND

POKLAD MEDZI MĀSAMI

Tým je Kobe. Je takmer posvätným mäsom v Japonsku, len mäso z 3 000 zvierat ročne sa môže predávať pod týmto názvom. Takže cena, za ktorú sa od minulého júla v Európe predáva, zodpovedá tomu, aké je mäso vzácné – filet, ktorý má v priemere päť kilogramov, stojí vyše dvetisíc eur. Dobytok sa 300 dní kŕmi kukuricou a masíruje a má vyše 50-percentný podiel tuku v mäse. No čo je zo zdravotného hľadiska mimoriadne zaujímavé, ide o tzv. zdravý tuk, ktorý obsahuje vysoké percento Omega 3, 6 a 9 mastných kyselín v tom správnom pomere. Takže by sa dalo povedať, že konzumácia Kobe slúži ako prevencia kardiovaskulárnych ochorení... aj keď... bola by to dosť drahá prevencia.

nych chovov alebo aj keď pochádza z jednej farmy, tak dobytok má vždy iný vek, spôsobuje, že steak z neho má vždy inú kvalitu. No a sedemtýždňové zrenie je ďalší faktor, ktorý prispel k tomu, že mäso zo slovenských fariem je kvalitou porovnateľné so zahraničným, ktoré ponúkajú.

„My berieme mäso výlučne z 24-mesačných jalovíc, a keďže ho potrebujeme veľa a na Slovensku nie je farma, ktorá by mala také veľké stádo, berieme ho od piatich chovateľov. Zabezpečiť neustále tieto dodávky je naozaj logistická výzva,“ konštatuje D. Gergeľ.

FILOZOFIE A KONCEPTY

Slováci majú mäso zrejme stále radi, veď na Hviezdoslavovom námestí v Bratislave existujú na relatívne malom priestore tri reštaurácie, ktoré sa naň špecializujú. Okrem najnovšieho D Steakhouse je to Carnevalle, ktoré sa nachádza v podstate v susedstve, a najstaršie El Gaucho. Každé má trochu inú filozofiu a koncept. El Gaucho sa pôvodne zameriavalo pri steakoch najmä na argentínske hovädzie, medzičasom rozšírilo ponuku aj o ame-



Kobe



Wagyu