

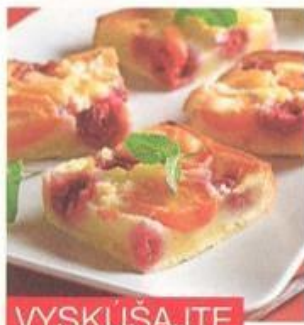
**AJ KRÁL (SÝRŮ) MÁ SVOJU  
ETIKETU!**

**UKÁŽKY PUBLICITY**



### KNIHA NA TENTO TÝŽDEŇ

Mladá cukrárka Katarina Kaššová sa o svoje vychýrené dezerty rozhodla po deliť v knihe **ČEREŠNIČKA NA TORTE**, ktorá vychádza vo vydavateľstve Fortuna Libri. Príprava vyše štyridsiatich receptov je jednoduchá a založená na prírodných, kvalitných a bežne dostupných ingredienciách. Môže sa do toho pustiť aj začiatočník.



### VYSKÚŠAJTE

#### Marhuľový koláč s malinami

V miske zmiešajte 1 pohár **polohrubej múky**, 1 pohár **práškového cukru**, 2 lyžičky **kypriaceho prášku**, 2 rozšľahané **vajcia**, 1 pohár **šľahačkovej smotany** a rozpustené **maslo**. Vymiešajte a cesto rozotrite na vymastený, múkou vysypaný plech. Navrch poukladajte rozpolené, umyté a osušené **marhule** a **maliny**. Povrch posypte **krupicovým cukrom** a kúskami masla. V rúre vyhriatej na 180 °C pečte asi 30 minút.

### 2x KÁVOVÉ OSVIEŽENIE

#### Zadová káva s tonikom

2 lyžičky **instantnej kávy** zalejte v malej fľaške 150 ml **studeného vody** a pretrepte, aby sa rozpustila. Potom ju prelejte na fad do vysokého pohára alebo fľašky so širším hrdlom. Po okraj dopiňte vychladeným **tonikom** a ozdobte **citrónovými plátkami**.



#### Mexické frappé s čili

Okraj pohára potrite **citrónom** a namočte do **trstinového cukru**. V šejkri pretrepte 3 lyžičky **instantnej kávy** so 120 ml **studeného vody**, 30 ml **mlieka** a 40 ml **kávového sirupu**. Prelejte do pripraveného pohára a pridajte kôpček **smotanovej zmrzliny**. Ozdobte **šľahačkou** a posypte **škoriceou** a trochu **mletého čili**.

Foto: Nescatelli, Jacobs

### EXPRES NÁKUP

#### Majstrovské chute

*Napätie pri sledovaní majstrovstiev Európy vo futbale si žiada niečím zapíť a zjesť...*



\* Limitovaná edícia zemiakových chipsov Lay's na „počesť“ futbalového Eura 2016 s príchutami Salami pizza a Chorizo.

\* Prírodný plnotučný zrejúci **Morský syr Blueadino** v plátkoch, Lidl.



\* Sladká karamelová chuť s dymovou sladkovosťou **piva London Porter** Marks & Spencer je ideálna k mäsu, syrom i ustriciam.



\* **Tyčinky Corny** v príchutiach citrón, karamel a čokoláda obsahujú okrem dávky **proteinov** aj pridaný horčík, dôležitý na správnu činnosť svalov a nervov.

\* **Kráľ Syru Provensalské bylinky** je hermelín kombinovaný so zmesou bylín.



\* Osviežujúca sladšia chuť jablčného nápoja **Cider Kingswood Rosé** podporí napríklad chuť údeného lososa.



**VARIA**

# SYRY

## Krájanie syrov

**Okružle a štvorcové syry**  
(camembert, brie, rossini, bulgánsky syr, feta, ovčí syr)

**Trojhranné polotvrdé a tvrdé syry**  
(pecor, parmezan, possum, gouda)

**Syry v blokoch**  
(feta, ricotta, edam)

**Trojhranné modré syry**  
(spargovce, rofort, edam, dánsky modrý syr)

**Syry kužeľovité a v hranoloch**  
(kozí syr, ostád)

**Skvelý gurmánsky zážitok**

Skúste zabudnúť na slané tyčinky, koláče a čipsy – ponúknite svojim silvestrovským hosťom viac druhov syrov. Tie patria na sviatočný stôl, sú výbornými spoločníkmi aj ku kvalitnému vínu. No len vtedy, ak ich viete správne naservirovať. Dôležité je tiež skladovanie a krájanie syrov. Poznáte „syróvu etiketu“?

**Áké vino ponúknuť?**

**Biely camembert alebo brie:**  
Syry k bielemu pleštinu ako camembert či brie sú najvhodnejšie. Sú to syry s kyselinou a sladkým chuťovým profilom, vhodné na vína červené, ako napríklad Pinot Noir. Dobrou voľbou budú aj prírodné syry – napríklad gouda, parmezan – či „arby“ dezertné vína, napríklad tokajské pálinky, ktoré majú sladkú chuť a vyvážený kyselý profil.

**Syry skladujeme v chlade, no pozor na mraz.** Odporúčaná teplota je 2 až 7 stupňov, pri skladovaní v chladničke je ideálny spodný priestor na ovocie a zeleninu, kde je vylika vlhkosť. Neskladujte ich v blízkosti mraziaceho bloku.

**Syry po otvorení vždy opät zabalte do nového obalu, najlepšie do vreckovacieho papiera alebo mikrotónového vrecka. Tým sa vyhneme jeho vysušeniu alebo nechtajúcemu zmešaniu chuti.**

**Keď krájate syr s uľadnou pleštinou na povrchu, vezmite do chladničky a po čase sa na ne občas dajú biele pleštin, pretože ho vyhadzoval, šetrí jeho pleštin na vačku, pričom zmesť ďalej aj mrazovky na zrelie.**

**Syry vychutnáujeme pri izbovej teplote, z chladu ich vyberáme asi 20 minút pred podávaním.**

**Camembert je považovaný za „syrovú etiketu“ – začíname ľahkým a krájkavým, pokračujeme s týmto typom brie, camembert alebo brie, nasledujú parmezan alebo gouda. Na záver patria na lacnotajúce druhy s mrazovou pleštinou.**

**Na hostia počítame s asi 100 gramami z každého druhu, ale ak podávame 3 druhy, je to približne 150 gramov na osobu. Syry pokrájame na kúsky podľa druhu, každému hosťovi dáme vlastný dezertný tanierik a príbor na syr, resp. ústkové napínadlátko. Syry ako parmezan si berieme rukou.**

Tým malá rada na záver k tým si hostiteľ môže pripraviť stručné charakteristiky. Nie sú však o „predvedení“ vedomosti, ale spokojné prežitie gurmánskych chvíľ. Ak však chcete ponúknuť zážitok a menšie sústredenie, ponoríte sa do fiam a zároveň zostaf dobrým hosťom, aby sa hostia necítili zaskočení, zakorponujeme do ochutnávky aspoň jeden druh, ktorý všetci poznajú. K týmto podávame kvalitné víno.

Príprava: Mária Pástorová, foto: Peter Štefánik





## AJ SYR MÁ UŽ SVOJU ETIKETU

Tí najväčší milovníci syra sa posudzujú podľa toho, že si ho vedia nielen vychutnať, ale tiež vedia, ako ho servirovať, či správne kombinovať s vínom. Odhaľte spolu s nami tajomstvo syrovej etikety. Naučte sa syry vychutnávať ako gurmáni, servirovať ako skutoční znalci a hovoriť o nich ako zasvätení odborníci.



**Kráľ Syr** je najstarší plesňový syr v Českej a Slovenskej republike. Teľt sa veľkej popularite možno preto, že Hermelín bol vyvinutý chuťovým bunnám Čochov a Slovákov na mieru. Kráľ Syrň teľt túto dôvera natoľko, že sa chce svojím fanúšikom odvďačiť a pozvať na syr na zážitok. Práve preto bola vyvinutá syrová etiketa, jedinečný spôsob, ako si syr vychutnať čo najlepšie. Syrová etiketa zahľadá znalosti o syroch - o jednotlivých typoch, výrobe, a zároveň umenie ako sa máme k syru, najmä Kráľ Syrň, spracovať - ako ho skladovať, servirovať a párovat s inými pochutinami či vínom.



### 10 KROKOV, AKO POZVNIEST SYR NA ZÁŽITOK

1. Odporúčaná teplota pre skladovanie syrov je 2 až 7 stupňov Celzia.
2. Nový obal je lepší. Po otvorení syr vždy znovu zabaliť do nového obalu.
3. Dajte syru druhú šancu. Ak nakrojíte syr s ušľachtilou bielou plesňou vráťte do chladničky a po čase sa vykrájajom mieste obnove ďalšou bielu plesňou, osemuže ho vybrať.
4. Pri servírovaní dbajte o to, aby mal syr izbovú teplotu. Syry je dobré vybrať z chladu približne 20 minút pred podávaním.
5. Krájanie syra chce ten správny grif.
6. Podávajte primerané množstvo, stačí podávať zhruba 30 g z každého druhu syra na osobu.
7. Vhodné je servírovať maximálne 5 druhov syra.
8. Na poradiu syrov záležť. Začínajte ľahšími a krémovými syry a na záver podknuite zrele.
9. Poraďte sa spod jeden zdaný syr, aby sa hostia cítili pejenne.
10. Syr aj ako dezert. Hovoríme veľké áno!



Základy syrovej etikety už teda ovidáte a môžete svoje syrové zážitky príviesť k dokonalosti. Vo dvojici sa to však ľahé ľepšie a pre syry a víno platí toto pravidlo tiež. Aké dvojice medzi sebou správne spárovať tak, aby vše podtrhlo chuť syra a ten naopak dodal vše šmrnc? O tom nabudete... ☺

### Pikantný zemiakový šalát z Thajska



- 4 porcie
- 400 g uvarených kľúčových zemiakov
- 1 maruľa kľúčová uhorka
- 1 malá mrkva
- 2 paradajky
- 1 červená cibula
- 100 g čerstvého krmánu
- 1 žltá cibula
- koriander, drvený šalát

#### Dressing:

- 4 lyžice namazaný majonézny stanoj maso
- 1 polievková lyžica kryštálového cukru
- šťava z 2 limetiek
- 1 čajová lyžička papričky
- 2 strúčiky cesnaku
- 2 lyžice rybacej omáčky
- soľ podľa chuti

Všetky ingrediencie na dressing vložíme do nádoby a rozmixujeme ponorným mixérom. Chuť je intenzívna sladko-kydo-slano-pikant. Zemiaky sa orestujú na rjzeme na plátky, uhorka, mrkva, červená cibula na kocky, olivá maso, paradajky na šmyčky, jemnú cibuľku a koriander nasekáme najmenš. Všetko spolu zmiešame s dressingom a poprepeme drveným krmánom. Podávame s grilovanými bravčami.

### Zemiakový šalát so zelenými fazuľkami (Teplý)



- 4 porcie
- 500 g uvarených kľúčových zemiakov
- 200 g mražených fazuľkových strukov (môže byť aj mrazená)
- 4 strúčiky
- 1 lyžica oleja
- 2 hrsť nakrájané papričky
- ružové korenie na ozdobu

#### dressing:

- 4 lyžice majonézny namazaný origán
- šťava z jedného citróna
- 1 šálka cesnaku
- 1 lyžica sirišského parmazánu
- 1 lyžica drveného koriandra
- 2 strúčiky
- soľ, čerstvo mletá čierne korenie

Všetky ingrediencie na dressing vložíme do nádoby a rozmixujeme ponorným mixérom. Chuť je intenzívna sladko-kydo-slano-pikant. Fazuľky vložíme do vriacej vody a cca 7 minút povaríme. Medzitým si na panvici rozohrejeme olej a nakrájanú cibuľku opražíme do zlatista. Po chvíľke pridáme odpanú šmyčky nakrájané na mesočky a povaríme ich. Fazuľky scedíme, necháme krátko odvapovať a na panvici zmiešame so šmyčkami. Primesáme dressing, podľa chuti dochutíme. Na koniec poprepeme nasekanou paprikou a ružovým korením.

## AJ SYR UŽ MÁ SVOJU ETIKETU

### Čakali by ste niečo iné od Kráľa Sýrů?

TI NAJVÄČŠÍ MILOVNÍCI SYRA SA POZNAJÚ PODĽA TOHO, ŽE SI HO VEDIA NIELEN VYCHUTNAŤ, ALE TIEŽ VEDIA, AKO HO SERVIROVAŤ, ČI SPRÁVNE KOMBINOVAŤ S VINOM. ODHALTE SPOLU S NAMI TAJOMSTVO SYROVEJ ETIKETY. NAUČTE SA SYRY VYCHUTNAVAŤ AKO GURMÁNI, SERVIROVAŤ AKO SKUTOČNÍ ZNALCI A HOVORIŤ O NICH AKO ZASVÄTENÍ ODBORNÍCI!

#### 10 KROKOV, AKO POVZNIEŠŤ SYR NA ZÁŽITOK

1. **Odporúčaná teplota pre skladovanie syrov je 2 až 7 stupňov Celzia.**
2. **Nový obal je lepší.** Po otvorení syr vždy znovu zabaľte do nového obalu.
3. **Dajte syru druhú šancu.** Ak nakrojený syr s usŕachtitou bielou plesňou vrátite do chladničky a po čase na vykrojenom mieste obrastie ďalšou bielou plesňou, nemusíte ho vyhadzovať.
4. **Pri servirovaní dbajte o to, aby mal syr izbovú teplotu.** Syry je dobré vybrať z chladu približne 20 minút pred podávaním.
5. **Krájanie chce ten správny grif.**
6. **Podávajte primerané množstvo,** stačí podávať zhruba 30 g z každého druhu syra na osobu.
7. **Vhodné je servirovať maximálne 5 druhov syra.**
8. **Na poradi syrov záleží.** Začínajte ľahšími a krémovejšími syrmi a na záver ponúknite zrelé.
9. **Ponúknite aspoň jeden známy syr,** aby sa hostia cítili príjemne.
10. **Syr aj ako dezert.** Hovoríme veľké áno!



#### NEBESKÝ DEZERT

*Ingrediencie pre 2 osoby:*

- 2 ks Král Sýrů Nebeský
- 0,7l Polosuché ružové víno (Zweigeltrebe, Merlot)
- 150 g Slniečnicový chlieb
- 100 g Sušené paradajky

*Postup:*

- Oválny tvar Nebeského nakrájajte na tenké plátky tak, aby v každom súste bola zastúpená jeho dvojité textúra
- Na jednotlivé kúsky syra jemne naaranžujte sušené paradajky. Svieže chute nebeského si najlepšie vychutnáte asi 20 minút po vybratí z chladničky, keď bude mať izbovú teplotu.
- Servirujte so slnečnicovým chlebikom.

**Rôzne vína pre rôznu zrelosť Kráľa Sýrů Nebeský:**

Na začiatku dozrievania Nebeského (viac ako 15 dní do dátumu spotreby) kombinujte syr s polosuchým alebo polosladkým ružovým vínom. Čím je Nebeský viac smotanový (menej ako 15 dní do dátumu spotreby), tým skôr sa hodia svieže ovocité červené vína – Modrý Portugal, Dornfelder alebo Cabernet Sauvignon.

Viac informácií nájdete na <http://kralasyru.sk/syrova-etiketa>





## Plátky guacamole s tuniakom

Porcie  
Príprava: 20 minút

Plátky chleba na hrianky  
na smaženie  
Rúčky cesnaku  
100 g tuniaka v konzerve  
100 g kapár  
soľ a čierne korenie  
Plátky žeruchy  
Guacamole pasta  
Avokádo  
Paradajky  
Šalotka

1 lyžica citrónovej šťavy  
1 hrsť koriandra  
soľ a čierne korenie

Prípravte si guacamole pastu: dužinu z avokáda rozdrobte, pridajte najemno nasekané paradajky a šalotku, citrónovú šťavu, koriander, soľ a čierne korenie. Plátky chleba orestujte z oboch strán na oleji. Potrite strúčikmi cesnaku a guacamole pastou, pridajte zliate mäso z tuniaka a nakrájané kapary, osolte, okoreňte a ozdobyte výhonkami žeruchy.

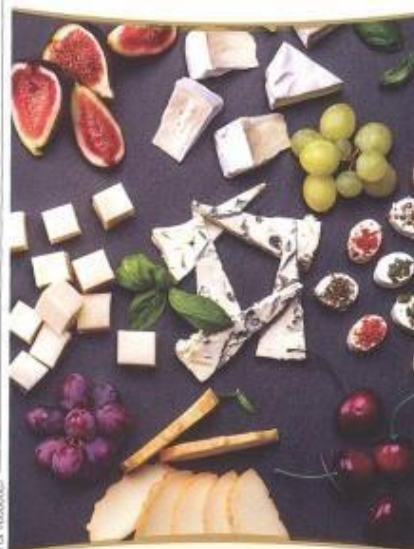
za  
**20**  
minút

PRE  
MUŽOV

tvrtok



## SYROVÁ ETIKETA S KRÁLEM SYRŮ - II. DIEL



## SERVÍROVANIE SYROV

Tí najväčší milovníci syra sa poznajú podľa toho, že si ho vedia nielen vychutnať, ale tiež vedia, ako ho servírovať. V ďalšom diele syrovej etikety vám ukážeme ako Kráľ Syrů podávať, a hostia nebudú chcieť odísť!

**VYCHUTNÁVANIE: PRI IZBOVEJ TEPLOTE**  
Pri servírovaní dbajte o to, aby mal syr izbovú teplotu. Syry je dobré vybrať z chladu približne 20 minút pred podávaním. Len tak vynikne ich vôňa a chuť.

### MNOŽSTVO

Servírujte maximálne 5 druhov syra, len tak zostane jemnou delikatesou, ktorá sa hneď tak nepreje. Odporúčané celkové množstvo všetkých podávaných syrov by nemalo presiahnuť 120 gramov na osobu, to znamená približne 20 až 30 gramov z každého druhu syra na osobu.

Viac informácií na [www.syrovaetiketa.sk](http://www.syrovaetiketa.sk)



*Tí najväčší milovníci syra sa poznajú podľa toho, že si ho dokážu nielen vychutnať, ale tiež vedia, ako ho servírovať, či správne kombinovať s vínom. Odhaľte spolu s nami tajomstvo syrovej etikety. Naučte sa syry vychutnávať ako gurmáni, servírovať ako skutoční znalci a hovoriť o nich ako zasvätení odborníci!*

## SKLADOVANIE

### V chlade, ale nie v mraze

Pozor na mraz! Odporúčaná teplota pre skladovanie syrov je 2 až 7 °C. Vysoká vlhkosť je žiaduca, v chladničke je teda ideálny spodný priečnik na ovocie a zeleninu. Naopak, blízko mraziaceho boxu či v priečniku na mäso by syr mohol zmŕznúť.

### Nový obal je lepší

Syr skladujte nerozbalený v pôvodnom obale. Po otvorení ho vždy znovu zabalte do nového, najlepšie do voskovaného papiera alebo mikroténového vrečka. Zabráňte jeho vysušeniu alebo zmene chuti. Najlepšie je syr čo najrýchlejšie skonzumovať.

### Nebojte sa druhej šance

Pokiaľ nakrojený syr s usľachtilou bielou plesňou na povrchu vrátite do chladničky a po čase syr na vykrojenom mieste obrastie ďalšou bielou plesňou, nemusíte ho hneď vyhadzovať. Ide o prirodzený proces jej ďalšieho rastu, ktorý mu nijako neublíži.



## AJ SYR UŽ MÁ SVOJU ETIKETU Čakali by ste niečo iné od Krále Syrů?

### Vychutnávanie: pri izbovej teplote

Pri servírovaní dbajte o to, aby mal syr izbovú teplotu. Syry je dobré vybrať z chladu približne 20 minút pred podávaním. Len tak vynikne ich vôňa a chuť.

### SERVÍROVANIE

Skúsili ste už svojim priateľom namiesto koláčov a slaných tyčíniek naservírovať syr? Pravidlá sú jednoduché a sú zárukou úspechu:

### Množstvo

Servírujte maximálne 5 druhov syra, aby sa hned neprejedol. Odporúčané celkové množstvo by nemalo presiahnuť 120 g na osobu, čiže 20 až 30 g z každého druhu na osobu.

### Poradie

Ak sa chystáte podávať viac druhov syra, prehodnoťte, v akom poradí ich ponúknete. Je vhodné začínať ľahšími a krémovými, aby výrazné chute neprebili tie jemnejšie. Pokračujte syri typu hermelin, camembert či brie. Nasledovať môžu zrelé syry ako

parmigiano, reggiano, gruyère. Na záver patria tie najaromatickejšie s modrou plesňou.

### Aspoň jeden známy syr

Malá rada na záver. Pri plánovaní oslavy s ochutnávkou syrov nejde o ohromovanie znalosťami. Hostia sa môžu cítiť zaskočení. Pokiaľ sa chcete blysnúť a napriek tomu zostať dobrý hosť, zakomponujte do ochutnávky aspoň jeden druh, ktorý poznajú všetci.

### Syr aj ako dezert

Syr ako dezert? Hovoríme veľké áno! Zároveň uvádzame 5 nezvratných dôvodov:

1. Sladký dezert vyruší chuť predošlých pokrmov, pikantný syr na ňu nadväzuje.
2. Niekoľko kúskov syra na záver nepresýti.
3. Po jedle syr vďaka menším porciám dokonale doceníte.
4. Aj syr môže niesť stopy sladkosti - vyskúšajte kvalitný ementál či gorgonzolu.
5. Pokiaľ trváte na niečom sladkom, skombinujte syr s džemom, sladkou omáčkou alebo čatni.



# KRÁL SÝRŮ PREDSTAVUJE SVOJE ŠPECIALITY!



V lete máme všetci chuť na niečo špeciálne, čo nás postaví na nohy a spríjemní nám pekný letný podvečer. Patrite medzi labužníkov, ktorí si vedľa vychutnať syry? Isto vás zaujme rad špecialít priamo od Kráľa Sýrů. Skvelé tipy na párovanie s vínami nám poskytol somelier Gabriel Kollár z [www.wineoversclub.sk](http://www.wineoversclub.sk).



• **KRÁL SÝRŮ KRÉMOVÝ**  
Lahodný syr s belostnou ušľachtilou plesňou, decentnou vôňou čerstvých šampiňónov a vláčnym jadrom si vás zaručene získa. Vláčny Král Sýrů Krémový najlepšie rezonuje napríklad so suchým Modrým Portugalom, Terra Parna 2012 alebo Cabernetom Sauvignon Varieto, Karpatská Perla, suché 2011.



• **KRÁL SÝRŮ NEBESKÝ**  
Výnimočný plesňový syr charakteristický svojou sviežou, čerstvou chuťou a dvojitou textúrou, v ktorej sa prelína tvarohové jadro s rozplývavým krémovým zvyškom syrového cesta. Král Sýrů Nebeský si najlepšie vychutnáte s vínami ako napríklad Svätovavrinecké rosé, Repa Winery, polosuché 2014 alebo Cabernet Sauvignon rosé, Tajna Vineyard & Winery, polosuché 2014.

**TIP NA SERVOVANIE:** Skúste využiť exkluzívne materiály, napríklad tmavú brúskovú dosku alebo granit, aby syr vynikol. Spolu s bielym obrúskom a ďalšími elegantnými jednoduchými materiálmi bude všetko nielen skvelo chuť, ale aj vzhľad.

**TIPY NA PÁROVANIE:** S konkrétnym výberom vín k vášmu obľúbenému syru z radu Král Sýrů Špeciality vám radi ponúka odborníci z [www.wineoversclub.sk](http://www.wineoversclub.sk), kde nájdete širokú ponuku domácich aj zahraničných vín. Špeciality Kráľa Sýrů pre vás a vínom spároval Gabriel Kollár, súčasný Head Sommelier londýnskej Carrigan's Mayfair Restaurant, nadšenec a milovník vína a syrov.

• **KRÁL SÝRŮ HERMADUR**  
Král Sýrů Hermadur je zrejúcí syr, ktorý spája to najlepšie z plesňových a aromatických syrov. Pod mierne preferbenou kôrou sa ukrýva vláčny a výrazný syr rozplývajúci sa v ústach.

K aromatickému Hermaduru vyskúšajte napríklad Mužikůt moravský, Fedor Malik a syn, suché 2013 alebo polosuché Karpatská perla Varieto Devín/Pélava ročník 2014.





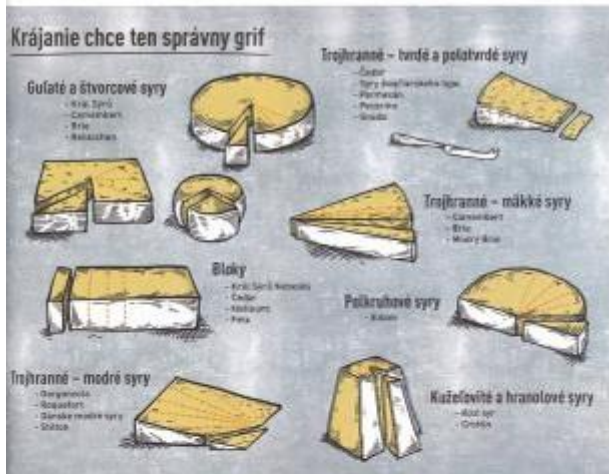
# 10 KROKOV, AKO POVZNIEST SYR NA ZÁZITOK



TI NAJVACŠÍ INGREDIENCIA SA POZNÁJU PODLA TOHO, ŽE SI HO VEDA MELEN VYCHUTNÁ, ALE TIŽ VEDA, AKO HO SERVOVAŤ, ČI SPRÁVNE KOMBINOVÁŤ S VINOM. DOHRAŤE SPOU S NAMI TAJOMSTVO SYROVÉJ ETIKETY. NAUČTE SA SYR VYCHUTNÁŤ AKO GUMNÁČ, SERVOVAŤ AKO SKUTOČNÝ ZNALO A HODNOTIŤ OBUCHOM ZÁŽITKOVÝ OŠBORNÍK!

- 1. ODPOVÚČANÁ TEPLOTA PRE SKLADOVANIE SYROV JE 2 AŽ 7 STUPŇOV CELZIA.**
- 2. NOVÝ OBAL JE LEPŠÍ.** PO OTVORENÍ SYROVÝ ZNOVU ZABAJTE DO NOVÉHO OBALU.
- 3. DAJTE SYRU DRUHÚ ŠANCU.** AK NAKROJEM SYR S USKACHTILOU BIELOU PLESŇOU VRÁŤTE DO CHLADNIČKY A PO ČASE NA VYKROJENOM MESTE OBRASTE ĎALŠOU BIELOU PLESŇOU, NYMUSÍTE HO VYHADZOVAŤ.
- 4. PRI SERVOVANÍ DBAJTE O TO, ABY MAL SYR IZBOVÚ TEPLOTU.** SYR JE DOBRE VYBRÁŤ Z CHLADU Približne 20 minút pred podávaním.

F&F



- 5. KRÁJANIE CHCE TEN SPRÁVNY GRIF.**
- 6. PODÁVAJTE PRIMERANÉ MNOŽSTVO,** STAČI PODAŤ ZHRUBA 80G Z KAŽDEHO DRUHU SYRA NA OSOBU.
- 7. VHODNÉ JE SERVOVAŤ MAXIMÁLNE S DRUHOU SYRÁ.**
- 8. NA PORADÍ SYROV ZÁLEŽÍ.** ZAČÍNAJTE LAKŠNIA A RÔMNEJŠIA SYRÁ NA ZÁVER. PONÚKNITE ZRELE.
- 9. PONÚKNITE ASPOŇ JEDEN ZNÁMY SYR,** ABY SA HOSTIA CÍTILI PRÍJEMNE.
- 10. SYR AJ AKO DEZERT.** HODNOVME VEĽKÉ ANDI.

Prichádzaj Kráľ Syr u vás doma, základy správnej etikety sú základom! Viac informácií nájdete na <https://kralsyr.com/syry>

F&F







stvorzykuchyne

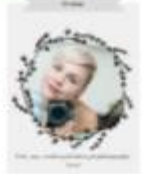
SLEDOVAŤ

51 Páči sa mi to

21 h

stvorzykuchyne Dostali sme od #kraisyru fasacky hermelin, dostali sme k nemu ešte fasackajšie víno a od Dušana Kristeka sme dostali rady ako syr fotiť :) tak sme včera odfoťli a potom spravili poriadny piknik uprostred izby :) a povieme vám že tento cesnakový s domácim slivkovým lekvárom, ktorý sa varí s červeným vínom a domácimi spaldovými bagetami je top!  
@syrova etiketa kráľe syru  
#dinner #cheese #foodblog  
#foodphotography #foodstyling  
#stvorzykuchyne #syrovaetiketa

Prihlásiť sa, ak chcete označiť, že sa vám to páči, alebo komentovať. ...



Red velvet  
Cakes  
Cookies  
Breads  
Pastries  
Desserts  
Beverages



- Home
- Shop
- Cart
- Checkout
- My Account
- Privacy Policy
- Terms of Service
- Contact Us

### Our cakes



Red velvet cake is a moist and tender cake with a vibrant red color and a slightly tangy flavor. It is often served with cream cheese frosting and fresh strawberries. This cake is perfect for special occasions and is a favorite among many people. It is a delicious and healthy treat that you can enjoy with your loved ones.







## Red Velvet cooking and baking

24 November at 15:45 · 🌐

Iba máličko o tom ako mám niekedy radšej "slanosti" ako sladkosti. Dnes v spolupráci s Sýrová etiketa Kráľe Sýrů.

S čím radi kombinujete syr vy ? So sladkým ovocím alebo napríklad slanými olivami ?

<http://www.redvelvetcooking.com/2015/11/syrove-radosti.html>



### Red velvet cooking & baking: Syrové radosti

REDVELVETCOOKING.COM | BY PETIDAUBNER

Instagram

Hľadať

leni\_bosa



fresshion

SLEDOVANÉ

215 Páči sa mi to

11

fresshion Messy backstage vs. final photo! Cheese is always a good idea <3 #hermelin #kraisyr #syrovaetiketa #foodstyling #foodphotography #behindthescenes #backstage #walnuts #pear #cheese #onmytable #onthetable #foodie #feedfeed #foodstylist #foodblogger #rebskitchen #fresshion

patrizialucamilano 🌟

Pridať komentár...

...