

MIRKA PEČE FAIR z kakaa a čokolády

Špičková cukrářka Mirka Van Gils Slavíková v tomto novém seriálu ve svých receptech použije suroviny od fairtradových pěstitelů z Jižní Ameriky, Afriky a Asie, a to konkrétně kakao, kávu a banány. V tomto dílu vám přinášíme recept z kakaa a čokolády, a proto jsme se zeptali na její vztah k těmto surovinám.

Mirko, jak důležitý je pro vás výběr kakaa nebo čokolády pro vaše dezerty? Jak je vybíráte?

Pro mě je výběr surovin velmi zásadní, protože ovlivňuje nejen přípravu, ale hlavně chuťové vlastnosti výrobku. Naše rodina se celkově zajímá o původ produktů, a to se snažím přenášet dál. Tak jako jsem byla já vedena v úctě k produktům a jejich výrobcům, tak to učím celý život lidičky kolem mě. Čokolády preferuji z jedné oblasti a podle země původu se pozná i specifikace chuťových vlastností čokolády. To samé platí i o kaka. Zajímá mě stupeň pražení a celkový postup zpra-

cování kakaových bobů od sběru až po konečnou fázi. Snažím se minimalizovat zpracování čokolád s nejasným původem. Upozaduji nadnárodní společnosti, které mají nekalý přístup k pěstování a prvotnímu zpracování kakaových bobů.

Holdujete i vy osobně čokoládě? A jaké?

Čokoládu miluji. Jak říkám, miluji tuhle rozmazlenou lady, která potřebuje správnou péči, aby s námi spolupracovala. Jednoznačně upřednostňuji – také jako konzument – čokoládu z Papui Nové Guineje. Má neskonale nádhernou charakteristiku.

**FAIRTRADE JE
OBCHOD ZALOŽENÝ
NA PARTNERSTVÍ
A SPRÁVEDLNOSTI**

**ZÁKLADNÍ HODNOTY, KTERÉ
REPREZENTUJE:**

Spravedlivější odměna

Pěstitelé dostávají za svou práci férové výkupní ceny.

Zákaz dětské a otrocké práce

Ve fairtradových družstvech nesmějí pracovat děti, zakázána je i jakákoliv nucená práce.

**Šetrný přístup
k životnímu prostředí**

Fairtradovi pěstitelé šetří s vodou a omezují využívání pesticidů a další chemie.

**Dodržování lidských
a pracovních práv**

Fairtrade dbá na lepší životní i pracovní podmínky pěstitelů a dodržování úmluv Mezinárodní organizace práce.

Čokoládový dortík

Těsto: Máslo, žloutky a 30 g moučkového cukru vyšleháme, pak přidáme rozpuštěnou (vlažnou) čokoládu. Bílky vyšleháme s krupicovým cukrem a solí. Obě hmoty spojíme a promícháme s prosátou mandlovou moukou. Na pečicí papír obkreslíme čtyřkrát dortovou formu o průměru 20 cm. Těsto rozdělíme na kolečka, rozmažeme a pečeme v rozehráté troubě na 180 °C asi 8 minut.

Náplň: Jogurt dáme do plátka a přes noc necháme vykapat v lednici. Želatinu namočíme do ledové vody. Mléko zahřejeme s medem a cukrem, v něm rozpustíme vyždímanou želatinu a přelijeme čokoládu a mícháme do rozpuštění. Do čokoládové směsi vmícháme vykapaný jogurt. Pokud bychom měli v krému hrudky, tak krém vymixujeme ponorným mixérem. Krém dáme do stříkacího sáčku. Jeden plátek korpusu okrojíme podle formy, ve které máme dortovou fólii, zbývající okrojíme o jeden centimetr menší. Na dno dáme velký plátek, zastříkneme krémem a dál střídáme plátky a krém, kterým i končíme. Dortem lehce klepneme a dáme mrazit.

Glazé: Želatinové plátky dáme do ledové vody. Vodu s cukrem, kakaem a smetanou svaříme. Odstavíme a vložíme vyždímané želatinové plátky. Celou hmotu přelijeme na mléčnou čokoládu a důkladně mícháme až do úplného rozpuštění čokolády. Glazé přecedíme a necháme zchladnout za občasného, opatrného míchání (na teplotu 28 °C) – pozor na bubliny. Zmražený dort vyjmeme z formy, dáme na rošt a přelijeme glazé. Dort dekorujeme čokoládovými ozdobami.

Není tajemstvím, že můj mladší syn Clark je výborným kuchařem. Hodně spolu diskutujeme, někdy i velmi vzrušeně, o ingrediencích, technikách, foodstylingu a učíme se jeden od druhého. Tento dortík mi však tak vyrazil dech, že se o něj s vámi musím podělit. Neuvěřitelně hedvábná chuť krému mi zcela připomněla pribináčka.

Na těsto

100 g másla
120 g mandlové mouky
50 g bílků
50 g cukru krupice
50 g žloutků
30 g moučkového cukru
100 g čokolády tmavé*
2 g soli

Na náplň

500 g vykapaného jogurtu
150 g cukru krupice
50 g medu
170 g mléka
250 g čokolády tmavé 65%*
10 g želatiny (5 velkých plátek)

Na glazé

90 ml vody
120 g cukru moučka
100 g smetany
40 g kakaového prášku*
150 g mléčné čokolády*
4 plátky želatiny (8 g želatiny)

*ideálně Fairtrade



Fairtradové produkty poznáte snadno díky známce FAIRTRADE. V České republice můžete s touto známkou koupit nejčastěji kávu, kakao, čaj, banány, cukr nebo také květiny. Fairtradovi farmáři ale pěstují také ovoce, koření, bavlnu a řadu dalších plodin. Více se dozvíte na www.fairtrade.cz



foto: Barbora Lundgren