



Lepšie cestoviny

Počuli ste o rezancoch, fliáčkoch alebo tarhoni z hrachovej, fazuľovej, zo šošovicovej či dokonca z amarantovej múky? Ak ste ich doteraz nevyskúšali, zachutia vám na prvý pohľad. My sme už zaľúbení až po uši.

TEXT MÁRIA ABRAHÁMOVÁ, FOTO ROBO HUBAC



Vrtulky, mušličky, kolienka, rezance, aj mrvenička! Všetko z chutnej zeleniny a zo superpotravín.

Elkom prvé cestoviny objavili v mise starej viac ako 4-tisíc rokov archeológovia v Číne. Taliani, ktorí sú vo svete preslávení ich výrobou aj prípravou, nemusia byť smutní, že prišli o toto prvenstvo. Číňania a neskôr ani starovekí Gréci nemali ich podobu ešte dobre vyšpekulovanú, vystačili si vtedy len s trhaním cesta na kúsky. Tvar nakrájaných sušených pášikov im dali až Rimania a keď v 17. storočí začali v Taliansku vznikať prvé výrobné cestovín, neostalo len pri rezancoch... Okrem svojich špagiet, farfalle, penne či lazani sú títo gurmáni dobrí vo vymýšľaní strojov na ich výrobu. Jeden z nich si hrdo pestujú aj Gabriela a Rastislav Mikulášovci v Slovenskom Grobe. Lebo oni sú vďaka nemu a svojej technológii zasa dobrí vo výrobe oranžových, žltých, sivých, bledo- či tmavohnedých vrtuliek, mušličiek, kolienok, rezancov alebo písmeniek...

Husi s kolienkami



Trebišovčan Rastislav a Gabriela, dievča z Oravy, sa pred tromi rokmi ocitli v dedine neďaleko Bratislavy, preslávenej pečením voňavej husaciny a lokší. Medzi domácimi pôsobia v hlavnom meste husaciny trochu ako exoti, no oni sa nad tým len usmievajú. „Chceli sme naučiť ľudí jesť pečené husi s kolienkami,“ žartuje Rastislav, ktorý podobne ako jeho manželka vyštudoval na vysokej škole dopravné stavitelstvo. Zo stavby si to však obaja oveľa radšej namierili do rodinnej pekárne v Trebišove. Tam pričuchli k múke, chlebu, žemliam,



Rastislav a Gabriela vyštudovali dopravné stavitelstvo, no vyrábajú úžasné cestoviny.

rožkom a neskôr, keď v ich priestoroch začali robiť dvaja podnikatelia cestoviny, kúpili ich výrobu. Tú napokon nechali v Trebišove. V Slovenskom Grobe, kam ich zavial obchodný duch, si kúpili dom a jeho časť upravili na výrobnú, ktorej kraľuje parádny taliansky stroj. Nad novou značkou svojich cestovín

veľmi nehúťali, dcéry Miška a Gabika ho pohotovo vytvorili zo skratiek svojich mien: Migami.

Osievame múčku...

Keď si Rastislav v detských časoch spieval túto riekanku, nemohol tušiť, že svoju obľúbenú misku s lyžicou múky v ruke by mohol dať raz do rodinného erbu či aspoň do loga firmy. Čo sa len jeho babka namiesila a navaľkala cesta na slíže! A zvedavý vnúčik nemohol pri tom chýbať. Odušu osieval a pomáhal. Ani on, ani jeho manželka nikdy žiadne rezancové cesto vlastnoručne nevyvalkali aj rezanie na pásiky vždy nechali na babku, mamu či otca, no nakoniec im utešené spomienky na detstvo prischli ako sušené slíže do nedeľnej polievky. Aj sme im trochu závideli: Do roboty chodia v papučkách, hotové rezance či vrtulky im padajú rovno na sito a jeden alebo druhý pri tom len sedí na štokríku a rukou ich akurát zľahka prehrabne... A cestoviny rôznych tvarov, farieb a chutí sa predávajú takmer samy! Takto vyzerá na prvý pohľad ich zabehtutá realita.



CESTOVINOVÉ LEKCIE

Strukovínové cestoviny sa hodia ako príloha k mäsu alebo s opečenou zeleninou, pestom či so syrom do šalátov. Varia sa podobne ako klasické cestoviny, len pri varení viac spenia vodu. Najlepšie chutia „al dente“. Ich nevýhodou je, že sa nedajú využiť na sladko.



Hrachové, fazuľové alebo šošovicové cestoviny sa vyrábajú len zo 100-percentnej strukovínovej múky alebo v kombinácii so pšeničnou múkou. V tom prípade je obsah strukovínovej 20 percent.



Do cesta v strukovínových, amarantových, semolinových či celozrnných cestovinách sa nepridávajú vajcia ani kurkuma. Ani do pšeničných, označených ako bezvaječné.



Troj- alebo šesťvaječné cestoviny sú označené podľa toho, koľko vajec sa používa pri príprave cesta na 1 kg múky. Z hygienických dôvodov sa podľa predpisov namiesto čerstvých vajec využíva sušená vaječná zmes – 10,4 g zmesi nahradí 1 čerstvé vajce.



Kurkuma sa do cestovín pridáva na zvýraznenie farby, nevlýva však na ich chuť ani na kvalitu.

S lepkom aj bez

Po odchode z východného Slovenska boli cestoviny jasná voľba. No nebyť mlynára Miroslava Grznára, ktorý vo Veľkých



Špeciálnu matricu na tenké dlhé ploché a jemne zvlnené rezance vyrobili z kolienkovej.

aj vôňu, ktorá sa vo výrobni začne šíriť čochvíľa, ako Rastislav nakopne miešač. Doň práve vysypal 25-kilogramové vreco oranžovej múky, dva razy prileje vodu a nechá asi desať minút miešať. Aj so zviazanými očami by ste podľa príjemnej sladkastej vône zavetrali, že sa práve pripravuje cesto na šošovicové cestoviny.

Hostiach melie rôzne druhy múky teraz už aj pre nich, Mikulášovci by sa zrejme dodnes prehŕňali len v tých klasických pšeničných. „Bolo to prekvapenie aj pre nás,“ priznáva Gabriela. Myšlienku na alternatívne cestoviny z hrachovej, fazuľovej, šošovicovej, amarantovej, semolinovej, pohánkovej ražnej či špaldovej múky im vnukol práve on. „Okrem pšeničných, špaldových či semolinových sú ostatné cestoviny v podstate bezlepkové. No neprezentujeme ich ako produkty pre celiatikov, pretože môžu obsahovať stopy lepku. Sú vhodné pre tých, ktorí nemajú vysokú intoleranciu,“ vysvetľuje Rastislav. Medzi cestovinami osemnástich tvarov zo šiestnástich druhov múky, ktoré Mikulášovci vyrábajú, sú aj klasické zo pšeničnej cestovínovej múky alebo rôzne lepkovo-bezlepkové kombinácie. Podľa toho majú svoju špecifickú farbu, chuť

Mrvenička, mušličky, vrtuľky

„Sami sme sa naučili, koľko ktorá múka prijme vody. To nie je cesto na chlieb,“ pouča nás sympatický majster cestovínár. Keď sa pýtame, ako vyrábajú obľúbenú pšeničnú, fazuľovú či šošovicovú mrveničku, tvári sa tajnostkársky, fintu nechce prezradiť. Bez tuhého cesta a strúhadla to doma nejde, zapárame. „Stroj na jej výrobu zatiaľ široko-ďaleko nikto nevymyslel. Ale my sme si poradili aj bez neho, skúšali sme, ako cesto správne vymiesť aj nastrúhať. A je to celkom jednoduché,“ povie nakoniec. Dotiahli to do dokonalosti a mrvenička patrí k naj-

obľúbenejším výrobkom ich firmy. Zato výrobu šošovicových mušličiek či pohánkových vrtuliek nám manželia ochotne ukážu. Kým Rastislav dozerá na cesto v miešačke, aby ho mohol v správnom čase presypať do stroja, Gabriela vyberá potrebnú matricu, ktorá je súčasťou talianskeho stroja. Spolu s hlavicou, na ktorú ju treba dobre upevniť, váži okolo 12 kilogramov! „Matrice musia byť namočené vo vode, aby v nich cesto celkom nezaschlo. Postupne sa vymýva prúdom vody až do úplného vyčistenia. Vždy na začiatku treba cez matricu pretlačiť aj kilogram cesta, kým sa poriadne prečistí,“ vysvetlí nám Gabriela. Potom ešte trpezlivo sleduje, či z matrice vychádzajú pekne formované mušličky. Väčšinou každá matrica dokáže pretlačiť len jeden tvar cestovín. Ale používajú aj také, ktoré v závislosti od noža a nastavenia otáčok vyrobia podľa potreby dva rôzne tvary, napríklad veľké fliačky alebo široké rezance. A majú aj špeciálny originál – matricu, ktorú im z pôvodnej kolienkovej prerobil jeden šikovný ujo tak, aby pretlačala tenké dlhé ploché a jemne zvlnené rezance.

Amarantová abeceda

Sýtooranžové šošovicové mušličky padajú zo stroja na sito podložené ventilátorom, radosť pozerat' sa. Stačí ich naozaj len zľahka prehrabnúť a priložiť ďalšie

sito. Tie naplnené vsunú postupne pod seba do stojana a odvezú vedľa do novej sušiarne. Zatiaľ Rastislav vysype do miešačky ďalšie vreco, aby proces výroby mohol nepretržite pokračovať. Počas hodiny stroj vymieša a spracuje 150 kilogramov cesta. Do profesionálnej sušiarne sa v stojanoch na sitách vmestí



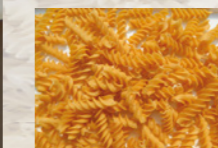
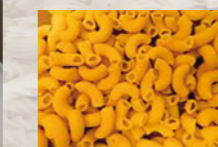
300 kíl cestovín a podľa ich druhu sa pri 50-stupňovej teplote sušia približne 10 hodín. Potom ich Gabriela balí do 200- až 500-gramových celofánových vrieciek a označí nálepkou. Zatiaľ ručne, ale vo

vedľajšej miestnosti je už narietované miesto na baliareň, posledný kúsok do ich cestovinárskej výbavy, ktorý im ušetrí kopu času. Nasortované balíčky sa na policiach v sklade dlho neohrejú. Niečo posielajú poštou alebo kuriérom cez e-shop, niečo predajú priamo v Grobe, niečo rozvážajú do niekoľkých školských jedální v Bratislave. Tam sa ujali tiež pšeničné cestoviny v kombinácii s amarantom, ktorý podporuje vývoj mozgových buniek. „Zo všetkých alternatívnych je amarant v kombinácii s klasickou múkou chuťovo i textúrou najviac podobný klasickým cestovinám,“ upresňuje Gabriela. Vyrábajú z neho aj písmenkovú abecedu. Možno ju spolu s ostatnými druhmi cestovín Migami nájdete aj v niektorej z farmárskych či menších potravinových predajniach v okolí alebo v dvoch veľkých obchodných reťazcoch. Čosi z toho sa, samozrejme, ujde aj do potravín v Slovenskom Grobe, kde sa udomácnili najmä polievkové rezance. A vždy zvýši dosť na to, aby Mikulášovci mali na rýchly cestovinový obed či večeru. Dcéry majú rady strukovínové či celozrnné na slano s tvarohom alebo s tuniakom, Gabriela nedopustí najmä na hrachové, ktoré miluje so špenátom alebo s podusenou cibuľkou, mrkvou a so slaninou, posypané syrom. A Rastislav si najnovšie brúsi zuby na penne, ktoré začnú onedlho vyrábať, a bez varenia aj koštovania sa predsa nezaobídu. Vtedy mu cestoviny už idú ťažšie dole krkom a lepšie by padla dobre mastená lokša! 🍷



PONÚKAME DOMÁCE CESTOVINY

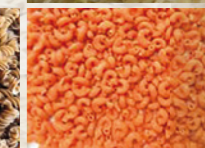
vaječné
ražné
celozrnné



špaldové
amarantové
šošovicové



fazuľové
hrachové
a pohánkové



MIGAMI s.r.o., Záhumenná 556/52, 900 26 Slovenský Grob,
Tel.: 0905 715 861, Email: migami@centrum.sk

Celý sortiment nájdete na
Nasecestoviny.sk