

Š pičkovú kuchyňu a výnimočne dobré pivo nájdete v štýlovom prostredí historickej budovy **Tančiarne** a pivovaru **Franz**.

Objavte lásku k poctivému remeslu a výnimočnú gastronómiu v štýlovom prostredí historickej budovy **Tančiarne** a pivovaru **Franz** v Lučenci, ktorých neopakovateľná atmosféra po rokoch opäť ožila!

# GASTRO PÁN NOVOHRADU





Šéfkuchár  
Tomáš Šulek  
s manažérom  
Matúšom  
Brezom

Svet gastronómie začal objavovať sám, no prvý vzťah a nakoniec vášeň ku gastronómii a k remeslu prišli napriek absolvovaniu strednej hotelovej školy paradoxne oveľa neskôr. „Hlavným spúšťačom bolo vycestovanie za hranice. Nepoznané suroviny, technologické postupy, profesionálny prístup a tvrdá drina v česko-francúzskej reštaurácii Valoria v Brne, ktorá, mimochodom, pôsobí na gurmánskej scéne už viac ako dve dekády, u mňa vyvolali zápal pre gastronómiu,“ priznáva manažér Matúš Breza, ktorý naberal skúsenosti v rôznych krajinách, napríklad v Nórsku alebo vo Veľkej Británii. Mimochodom, jeho brat Jozef je jeden z najznámejších šéfkuchárov u nás. „V reštauráciách a hoteloch, v ktorých som pôsobil, sa vždy dbalo a kladol dôraz na poctivé kvalitné suroviny. Preto si ma týmto získala aj Tančiareň, kde budujeme a rozširujeme koncept, ktorý vychádza z remeselného pivovaru a pekárne,“ hovorí Matúš o reštaurácii, ktorá je vyhláseným gastropodnikom na celom Slovensku. Lokálne suroviny, čerstvosť a remeselná poctivosť sú u nich na prvom mieste, preto je ich prevádzka známa široko-ďaleko.

## V Tančiarni pôsobil aj svetoznámy operetný skladateľ Franz Lehár

„Spolu so šéfkuchárom Tomášom Šulekom, ktorý je verný podniku od samého začiatku, sa snažíme o zladenie piva a dobrého jedla v podobe našich produktov, ako je napríklad pivný ocot, kváskové pečivo, ale aj domáci pivný destilát alebo pivné limonády. Pri ich príprave používame klasické postupy, napríklad fermentáciu, ale aj najmodernejšie technológie na spracovanie, ako je lyofilizácia, takzvané sušenie mrazom,“ prízvukuje. Mimochodom, zaujímavá je aj samotná historická budova z roku 1892, v ktorej sa Tančiareň nachádza. „V minulosti slúžila na spoločenské

aktivity mešťanov z Lučenca, kde pôsobil aj svetoznámy operetný skladateľ Franz Lehár, po ktorom nesie názov náš pivovar.“ Dnes tam pre svojich hostí organizujú rôzne tematické akcie, napríklad koncerty, prednášky, standupové vystúpenia, zábavno-vedomostné kvízy a veľmi populárny je aj nedeľný brunch. „Po náročnej rekonštrukcii v roku 2016, ktorú s citom realizoval majiteľ a vizionár Pavol Petráš, sa budova opäť otvorila ako reštaurácia s vlastným pivovarom, no budova si zachovala historické prvky, ktoré dotvárajú jedinečnú atmosféru.“ A my len potvrdzujeme! Tančiareň je miesto, kde keď raz vstúpite, budete tam chcieť prísť znova a znova. Keď budete mať cestu, rozhodne sa

zastavte na ich „signature“ jedlá. A aké odporúča samotný šéfkuchár? „Pečené koleno na pivo a steaky grilované na drevenom uhlí, no určite si každá čitateľka EMMY nájde to svoje,“ ubezpečuje Tomáš Šulek.

**Naplnení zážitkami**

pre šťastný úsmev každej mamy

**NOVINKA**  
PRAMENITÁ VODA + KOLAGÉN

Prírodná rovnováha magnézia a vápnika, prírodné pH aj skvelá chuť nechá pookriať každú vašu bunku.

Prinášame najmenejší prírodný prameň.

Vychutnajte si aj novinku pre maminy so 100 % kolagénom.

[www.lucka.sk](http://www.lucka.sk)



## 1. PARADAJKOVÁ POLIEVKA, vyprážené pivo so zrejúcim syrom

### POLIEVKA:

- ♥ 100 g bielej cibule, 20 g cesnaku
- ♥ 150 g stopkového zeleru, 20 g tymianu a bazalky
- ♥ 50 g paradajkového pretlaku, 800 g drvených paradajok
- ♥ 500 ml zeleninového vývaru, soľ podľa potreby
- ♥ 50 g cukru, 5 cl pivného octu, 50 ml oleja
- ♥ biele koren timer podľa potreby

### VYPRÁŽANÉ PIVO:

200 ml polotmavého piva, 100 g hladkej múky  
40 g solamylu, 5 g soli, 500 ml oleja  
20 g tvrdého zrejúceho syra

**Postup:** Na oleji orestujeme cibuľu, zeler, cesnak, pretlak. Podlejeme vývarom, pridáme drvené paradajky, krátko rozmixujeme a ochutíme. Vyprážené pivo: Z piva, múky a solamylu vypracujeme riedke cesto, prekvapkávame ho cez sito do rozpáleného oleja. Opekáme dozlata a opečené pivo osušíme. Do polievky pridáme nasekané bylinky, vyprážené pivo obalíme zrejúcim syrom nastrúhaným najemno a servírujeme.

## 2. FILETA ZO ZAÚDENEJ TRESKY s karfiolovým gratinom, kôprom a nakladaným kalerábom

### TRESKA:

- ♥ 600 g tresky
- ♥ 30 g soli
- ♥ 2 l vody, 100 g dubových pilín



### GRATIN:

- ♥ 800 g karfiolu, 500 g zemiakov, muškátový orech
- ♥ 200 ml smotany, 2 vajcia, soľ, koren timer podľa potreby

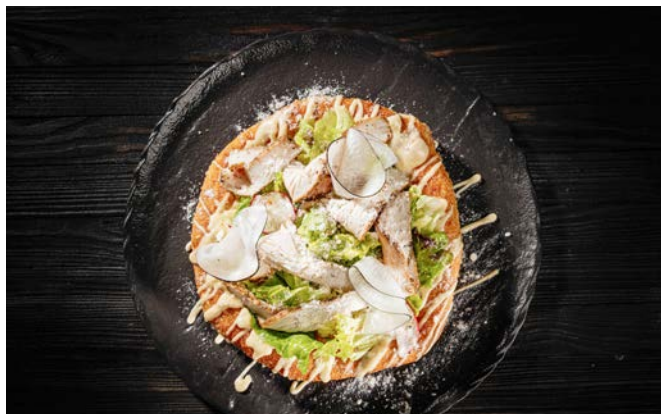
### OMÁČKA:

- ♥ 100 g masla, 200 ml smotany
- ♥ 50 g šalotky, 100 g zeleru, 20 g kôpru, 1 citrón
- ♥ 10 ml pšeničného piva, soľ a biele koren timer podľa potreby

### NAKLADANÝ KALERÁB:

- ♥ 100 g kalerábu, 5 cl pivného octu, 20 g cukru, 10 g soli

**POSTUP:** Treska: Rybu namarinujeme v soľnom roztoku, osušíme a zaúdime studeným dymom. Gratin: Karfiol a zemiaky nasolíme a necháme stieciť. Ochutíme, pridáme smotanu a vyšľahané vajcia. Rovnomerne uložíme na plech a upečieme. Omáčka: Šalotku speníme na masle, pridáme zeler, pšeničné pivo, uvaríme, rozmixujeme, zjemníme smotanou a ochutíme. Kaleráb: Nakrájame na tenké plátky a namarinujeme v náleve z cukru a pivného octu. Karfiolový gratin opečieme nachrumkavo. Rybu dotiahneme v parnom kúpeli a omáčku ochutíme čerstvým kôprom.



## 3. LANGOŠ s morčacím pastrami a lyofilizovanou bryndzou

### LANGOŠ:

- ♥ 200 g kvásku, 1 kg hladkej múky, 500 ml piva
- ♥ 20 g soli, 5 cl oleja

### PASTRAMI:

- ♥ 500 g morčacích pŕs
- ♥ 50 g zmesi ôsmich druhov koren timer
- ♥ 100 g soli, 100 g trstinového cukru, 2 l vody

### ŠALÁT:

- ♥ 250 g listového šalátu
- ♥ 50 g paradajok, 50 g reďkoviek, 20 g hrubozrnnej horčice
- ♥ 5 cl pivného octu, 5 cl olivového oleja
- ♥ 150 g majonézy, 50 g konfitovaného cesnaku
- ♥ 5 g lyofilizovanej bryndze

**POSTUP:** Cesto po vymiešaní vytvarujeme a necháme zakryté odležať. Opekáme z oboch strán dozlata.

Mäso po odležaní v náleve zaúdime, pripravíme metódou sous-vide a obalíme v zmesi koren timer. Šalát: Natrháme a dochutíme pivným octom, olivovým olejom a hrubozrnnou horčicou, pripravíme domácu majonézu a dochutíme pretlačeným konfitovaným cesnakom. Opečený langoš potrieme dochutenou majonézou, filetovaným pastrami, ozdobíme šalátom a lyofilizovanou bryndzou. **E**