

## GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



ní. V těch nejlepších rajčata ještě skutečně najdete.

Za vynálezce kečupu je obecně považován Henry John Heinz. Příští rok uplyne 140 let od chvíle, kdy ve svých 25 letech založil se svým sousedem v americkém Pittsburghu firmu Heinz & Noble. První kečup uvedli na trh v roce 1876.

Dnes se firma Heinz chlubí, že v každé lahvi jejich kečupu je 12 kvalitních portugalských rajčat bez umělých barviv, aromat, zahušťovadel a konzervantů. Pod jménem Heinz nabízí spotřebitelům na celém světě 5700 výrobků v šesti základních variantách: rajčatové výrobky a omáčky, dětská výživa, konzervovaná hotová jídla, mražené pokrmy, rybí výrobky a krmení pro domácí zvířata. Jenom jejich kečupu se ročně prodá ve světě 650 milionů lahví.



## Vařte s námi

## Domácí kečup

(Pro čtenáře IN magazínu připravil Ondřej Slanina, jeden z televizních Kluků v akci)

- 4 kg zralých rajčat • 8 velkých cibulí • 3 rovné pol. lžíce soli • 2 rovné pol. lžíce sladké papriky • 1 rovná káv. lžička mleté skořice • 1 rovná káv. lžička mletého pepře • 3 rovné lžičky hořčičného semene • 1 rovná lžička mletého zázvoru • 1,5 dcl vinného octa • 10 ks hřebíčku • 8 zrnek nového koření • 4 bobkové listy

Rajčata a cibuli pokrájíme a dáme spolu s ostatními přísadami na 3 hodiny vařit do úplného rozvaření. Koření důkladně ve hmoždíři rozdrtíme a přidáme k rajčatům. Rozvařenou hmotu přepasírujeme a přidáme do ní ocet, cukr a dál zahušťujeme vařením do požadované konzistence. Počítejte s tím, že po zchladnutí kečup ještě zhoustne.

## Knižní tip

Což tahle dát si...  
Rajčata

Lenka Požárová



Zakladatel měl asi pravdu, když tvrdil: „Chcete mít úspěch? Dělejte obyčejné věci neobyčejně dobře.“ I proto společnost Heinz v Portugalsku pěstuje rajčata z vlastních semen a má je pod kontrolou od vysetí až po jejich zpracování a naplnění do lahví.

Pokud máte přístup ke zdravým domácím rajčatům, můžete v minivydání konkurovat ve výrobě kečupu samotnému Heinzovi. Z vlastních rajčat si můžete čistý kečup, bez chemických přísad, uvařit dle své chuti do zásoby sami. Podle toho, kolik vás bývá u stolu a jak máte kečup rádi, volte velikost sklenic. Rajčata by měla být řádně vyzrálá a kečup z nich můžete připravit v různých dochucených variantách včetně pálivé. Jednu z nich představujeme v rubrice Vařte s námi. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz