

Kresba vojaka Švejka zdobi vonkajšiu stenu domčeka.



Dobrý nôž musí mať každý správny kuchár. Martin Korbelič má na ňom vygravírované svoje meno.

Nechýbajú ani smerové šípky.



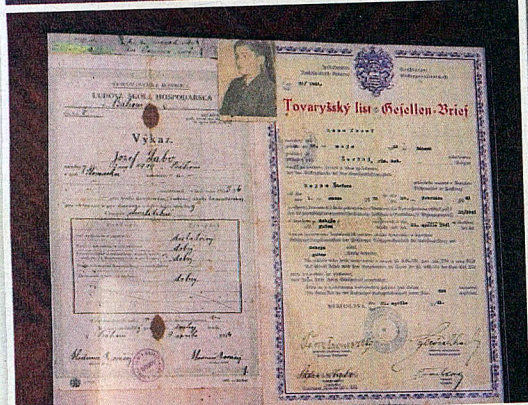
Diplom z roku 2010 je zo súťaže, na ktorej sa zúčastnil ako jediný Slovak.



Na tejto chalupe strávil kuchár svoje detstvo.



Vysvedčenie plné trojok je síce po dedkovi, ale Martin priznal, že jeho nevyzeralo oveľa lepšie.

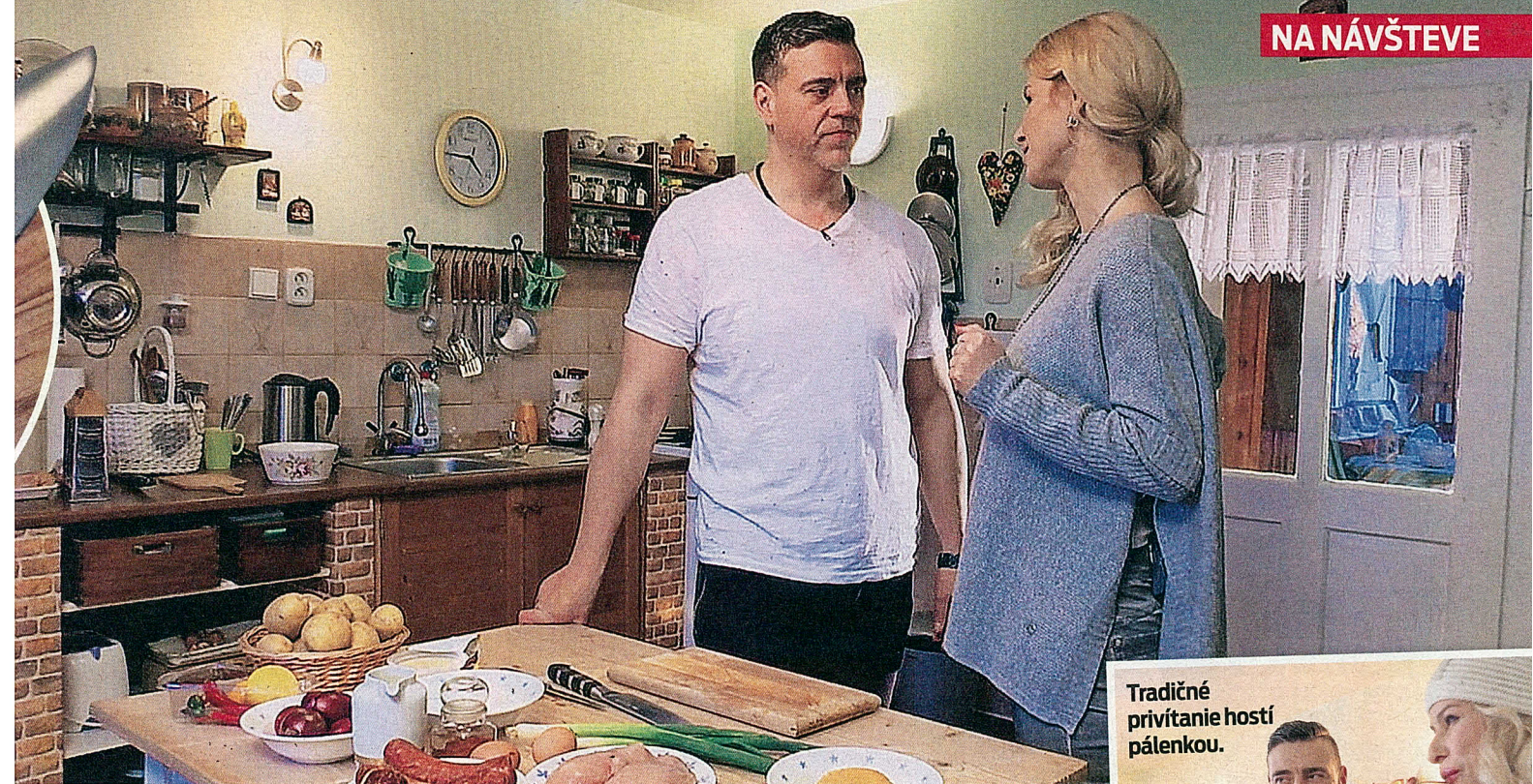


Chalupársky mišmaš

Všetky ingrediencie pripravujeme osobitne. Mäso, pečene, klobásu, slaninu, cibuľu a šampiňóny nakrájame. Do nakrájaného kuracieho mäsa pridáme dva žĺtky, aby získalo zlatistú farbu, osolíme, okoreníme a opekáme na kačacej masti, netreba dlho. Mäso robíme samostatne na panvici ako

prvé, aby zostalo mäkké. Ostatné ingrediencie a omáčku pridáme až na záver. Potom na kačacej masti orestujeme klobásu, výpek pridáme do panvice, na ktorej je udusená cibuľa a šampiňóny nakrájané na polovičky (necháme ich trochu tvrdšie – al dente), môžeme pridať trochu bieleho vína a na záver podlejeme sladkou šľahačkou, aby vznikol perketový základ. Kuracie pečene orestujeme samostatne, slaninu opečieme nakrájanú na plátky, bude slúžiť ako ozdoba na záver. Všetko spolu zmiešame.

Príloha – zemiakové rosty: Zemiaky ošúpeme, nastrúhame na hrubom strúhadle. Nesolíme, urobíme z nich malé placky, ktoré ihneď opekáme na masti. Osolíme až po dopečení. Pred podávaním ich môžeme pookrajovať na úhľadné štvorce, obdĺžniky, trojuholníky, jednoducho podľa fantázie.



Tradičné privítanie hostí pálenkou.



O nôž sa treba starať ako o ženu

Slávny kuchár **Martin Korbelič (42)** ukázal svoju chalupu a v nej vzácnosť, ktorú opatruje ako oko v hlave.

O čom by mohla byť relácia Na chalupe so šéfkuchárom Martinom Korbeličom, ak nie o jedle? Moderátorka Katke Jesenskej predviedol skvelé domáce špeciality, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou chalupárčenia.

Chalupa patrí Martinovým rodičom a práve v nej strávil detstvo. „Vždy sa tu stretla celá rodina a jedli sme kačice, lokše, kapustu. Babka bola dobrá kuchárka, piekla ťahané štrúdle, z ktorých sme odpadávali, a uchytili sme jej langoše a placky,“ spomína kuchár z relácie Moja mama

varí lepšie ako tvoja. Ako sa u Korbeličovcov sluší a patrí, svojich hostí, v tomto prípade televízny štáb, privítal pálenkou.

Ako jediný Slováč

Steny okrem keramického riadu zdobia aj Martinove diplomy. Hrdý je na jeden z roku 2010. „Bola to najprestížnejšia súťaž kuchárskych kapacít z celého sveta. Vyhrál som národné kolo na Slovensku a potom som sa zúčastnil na súťaži v Ženeve. Mal som česť variť so špičkami svetovej kuchyne a som hrdý na to, že sa mi podarilo

dostať sa tam ako jedinému Slovákovi,“ teší sa Martin. To však zďaleka nie je jediná vzácnosť, ktorá sa nachádza v starom domčeku. Ukázal aj nôž, na ktorom má vygravírované svoje meno. „Nôž je súčasť kuchára, na ktorú nedá dopustiť, sám ho rozmaznáva, brúsi. Je to ‚maznáčik‘ kuchára, jeho neoddeliteľná súčasť,“ vysvetľuje slabosť každého kuchára. „O nožík sa treba starať a potom sa vám odmení. Ako o ženu,“ dodáva s úsmevom.

Vizitka po dedovi

Okrem diplomov objavila Katka Jesenská na stene aj vysvedčenie, na ktorom prevažovali trojky. Aj keď vysvedčenie patrilo Martinovmu dedkovi, priznal sa, že jeho nebolo o nič lepšie. „To sme asi

zdedili po ňom. Podstatné je, čo bude ďalej,“ myslí si úspešný muž, ktorý vlastne popiera starú známu frázu „Keby si sa lepšie učil...“ No ak by si chceli deti zobrať z neho príklad, má pre ne jasný odkaz: „Deti, musíte sa učiť! Učte sa, lebo budete sprostučké a to je zlé, učte sa!“

Musí to byť dokonalé

Jedlo šéfkuchára, chalupára Martina Korbeliča musí byť tip-top a zo svojich nárokov neuberá, ani keď relaxuje. „Keď si sadnem za stôl s človekom, ktorému uvarím jedlo pri nejakej špecifickej príležitosti, je to pre mňa vždy veľmi príjemné. Je to pre mňa pochvala, že som urobil niečo dobré, že moje jedlo chutí. A to sa nedá zaplatiť žiadnymi peniazmi,“ priznáva. ■