

## OCHUTNÁVKA FINSKÉ KUCHYNĚ – KDE JINDE, NEŽ V BYTĚ VE FINSKÉM STYLU OD YIT

Pokud se hovoří o severské kuchyni, většinou si lidé představí různé druhy ryb a jednoduché přílohy. Finská kuchyně je přitom mnohem bohatší. Možná víte, že se ve Finsku podává sobí maso, ale co vás možná překvapí, že Finové jsou vášnivými jedlíky sladkých zákusků, ke kterým popíjejí kávu. Možná i proto jsou v pití kávy světovou velmocí. Pojdme se s finskou kuchyní, finskými zvyky i byty seznámit trochu blíže. Představí nám je developerská společnost YIT, která pochází z Finska, kde má více než stoletou tradici.

V oblasti bydlení se [YIT](#) zaměřuje na kvalitní materiály, zdraví a sepětí s přírodou. Prověřenou kvalitu přináší také do České republiky a spolu s ní i to nejlepší, co Finsko nabízí. „Finové uznávají a dodržují zdravý životní styl – hlavně aktivní sport nebo saunování. Rádi si pak dopřejí energeticky hodnotná jídla, protože kvůli tuhým zimám potřebují více energie. Také proto je jejich strava hutná a kalorická, ale přesto vyvážená a pestrá,“ uvádí Marek Kontriš, marketingový manažer YIT Stavo. Typickým obědem je například karjalanpaisti. Tato hovězí pečeně s omáčkou z kořenové zeleniny svou chutí připomíná českou svíčkovou. Finové svá jídla hodně ochucují houbami. Tento zvyk pochází již z 19. století, kdy bylo Finsko součástí ruské říše.



*Bytový projekt společnosti YIT KOTI Hostivař.*

### **Pestrost finské gastronomie**

Základ finské kuchyně ovšem tvoří čerstvé ryby. K tradičním potravinám patří také mléčné výrobky, lesní plody i různé druhy masa. Skladba jídla je založená na místních surovinách, proto se v průběhu sezóny obměňuje. Třeba v létě se na talíři často objevují raci, v období Vánoc zase šunka (kinkku) s mrkvovou přílohou a o Velikonocích sladké jídlo mämmi. Finové jsou vůbec milovníky sladkého. Třeba dezerty laskiaispulla, Runebergův dortík nebo šátečky s lesními plody si nenechají ujít. Zalévají je hektolitry kávy, ovšem ne takové, kterou známe u nás. Finové pijí slabší, pořádně sladkou rozpustnou kávu z konvic ve stylu amerických rychlých občerstvení. Specifická je finská pochoutka salmiakki. „Tyto typické černé pendrekky, kombinující slano-sladkou chuť, jsou oblíbené u dětí i dospělých, ovšem většinou jen u Finů. Z turistů si je někdo zamiluje hned, jiný si k nim cestu nenajde nikdy. Ačkoli se to příliš neví, Finové umí také výbornou čokoládu, která je dostupná i v České republice,“ doplňuje Ari Tasanen, rada-vyslanec z finské ambasády.

## Finsko, to není jen losos

Finové jsou vášnivými rybáři – a moře i sladkovodní jezera jsou na tento zdroj potravy opravdu bohatá. V jihozápadním Finsku jsou četné tresky a sledě. Například losos je zde upozaděn a využíván hlavně pro předkrmy. Finové konzumují i vepřové a hovězí maso. Není však výjimkou, že se podává maso ze soba nebo losa. Ve finském menu nechybí ani masové kuličky, které se sem dostaly ze sousedního Švédska. Finská kuchyně je propojená díky geografické poloze i historii s kuchyní švédskou a ruskou. I proto je pestrou kombinací jejich vlivu a zcela běžné jsou zde třeba pirohy plněné marmeládami nebo strouhanou mrkví. Tradičním finským jídlem je kalakukko, což je bochník tmavého žitného chleba se zapečenými malými rybičkami muikku. Dříve se jím na své výpravy zásobovali zdejší rybáři, dnes je možné ochutnat i luxusnější varianty s lososím masem nebo celými krevetami. Příprava tohoto jídla trvá až pět hodin a dá se konzumovat jak teplé, tak studené; většinou se zapíjí podmáslím. Finové hojně konzumují mléčné výrobky, které jsou nedílnou součástí finské gastronomie. Mléko a mléčné nápoje běžně popíjejí i k hlavnímu jídlu.



*Vzorový byt v projektu KOTI Hostivař II zařízený designérkou Andreou Hylmarovou.*

## Finský styl života a bydlení

Finsko je ojedinělou zemí, která na první pohled může působit chladně. Přitom tamní styl života je zcela jiný. Finové jsou přátelští a rádi se baví třeba doma u dobrého jídla. Domovy, ač zařízené ve funkčním čistém severském stylu, jsou velmi útulné a díky sepětí s přírodou působí hřejivým dojmem. Jak takové bydlení vypadá, se lidé mohou podívat ve [vzorových bytech](#) v pražských projektech YIT. Tento developer do svých projektů přináší i některé prvky finské architektury. Například zasklené balkony, které Finové často využívají jako další plnohodnotnou místnost. V projektech YIT se objevují také sauny, které neodmyslitelně patří



k finskému způsobu života. „Finové si život bez sauny neumí představit. Běžně v nich probíhají přátelská setkání, někdy i obchodní jednání. Sauna se nachází dokonce v budově parlamentu v Helsinkách. Většina Finů má saunu přímo ve svých bytech. V Česku je tato možnost lákavá hlavně pro velké nadšence saunování, kterým vycházíme vstříc a některé naše byty rovnou vybavujeme infrasaunou,“ dodává Marek Kontriš.

*Byt YIT ve Finsku – typická sauna zde nesmí chybět.*

## Spor o Santu Clause

Na severu bují neustálý spor o původ muže, který dětem o Vánocích přináší dárky. Finové si stojí za svým, že Joulupukki (finský Santa Claus) bydlí u polárního kruhu, který prochází Finskem nedaleko města Rovaniemi. S tím však nesouhlasí Dánové, kteří jsou přesvědčeni,

že Santa Claus pochází z jimi spravovaného Grónska, ani Švédové, kteří věří, že ten pravý žije ve městě Mora ve středu jejich země. Čas od času se do sporu přidají i Norové a Islandané. Norové mají svého Santu ubytovaného kousek od Osla, Islandané zase v jejich krajině teplých pramenů a gejzírů. My Češi v tom ale máme zcela jasno, protože dary nosí přece Ježíšek!

### Příloha: recepty na typické finské menu

#### **O projektu KOTI Hostivař II:**

Projekt [KOTI Hostivař II](#) zahrnuje celkem 38 bytových jednotek v dispozicích 1+kk až 4+kk o rozloze 30 až 122 m<sup>2</sup>. Ty vznikly ve dvou na sebe navazujících domech – v jednom čtyřpodlažním a jednom pětipodlažním. Projekt v sobě spojuje různé typy bydlení od mezonetových bytů s charakterem rodinných domků, ke kterým patří velká zahrada a samostatná garáž, přes praktické menší byty pro singles, ovšem s balkonem a úložnými prostorami či šatnou, až po bydlení s rozsáhlými terasami v nejvyšších patrech. Ke každému bytu v projektu náleží prostorná sklepní kóje a minimálně jedno garážové stání v podzemním podlaží. Bezpečnost rezidentů zajistí bezpečnostní zámky ovládané domácími telefony s displejem. Ty jsou propojené s kamerou u vstupů. Domácí telefon ovládá i garážová vrata.

Po architektonické stránce jsou budovy inspirovány finským stylem, na kterém zaujmou jednoduché čisté linie a střídavá barevnost fasád. S bíle provedenou fasádou jsou sladěna i dřevěná okna a vyniknou na ní rolety a výsuvné markýzy, které dotvoří architektonický vzhled celého domu. Otevřen je vzorový byt zařízený designérkou Andreou Hylmarovou. Celý objekt je nízkoenergetický s průkazem energetické náročnosti budovy B.

#### **O společnosti YIT a YIT Stavó:**

Společnost YIT (správná výslovnost: vajajtý) vstoupila na český trh v roce 2008, kdy akvizicí získala českou společnost Euro STAVOKONSULT. Obě společnosti působí v oboru stavebnictví řadu let – původní Euro STAVOKONSULT byla na českém trhu téměř 20 let, kořeny skandinávské YIT sahají až do roku 1912. K hlavním činnostem YIT Stavó patří příprava a realizace developerských projektů. Na český trh přináší bydlení ve finském stylu.

Společnost [YIT Stavó](#) v České republice dokončila již 6 projektů: KOTI Hostivař I a II, KOTI Hájek, KOTI Troja, KOTI Victoria a KOTI Braník. Ve výstavbě jsou nyní 2 projekty: KOTI Hyacint a nejnovější KOTI Green Motol. Společnost připravuje další projekty a chce se postupně zařadit mezi pěti nejsilnějších developerů na poli rezidenční výstavby v Praze.

Nad rámec developerské činnosti podniká mezinárodní skupina YIT v oblasti pozemního a průmyslového stavitelství. YIT úspěšně působí ve Finsku, v pobaltských státech, Rusku a ve střední Evropě. Za rok 2013 dosáhly výnosy YIT Corporation 1,859 mld. EUR, provozní zisk činil 152,8 mil. EUR. YIT Corporation zaměstnává více než 6.000 lidí. Firma, která v roce 2012 oslavila 100 let od svého založení, je kotovaná na burze v Helsinkách. Jako jeden z mála developerů financuje výstavbu výhradně z vlastních zdrojů.

#### **Další informace:**

##### **Crest Communications**

Marcela Kukaňová, Lenka Vybulková, tel.: +420 222 927 111

e-mail: [marcela.kukanova@crestcom.cz](mailto:marcela.kukanova@crestcom.cz); [lenka.vybulkova@crestcom.cz](mailto:lenka.vybulkova@crestcom.cz)

[www.crestcom.cz](http://www.crestcom.cz); [www.yit.cz](http://www.yit.cz); [www.kotihostivar.cz](http://www.kotihostivar.cz)

## **FINSKO NA TALÍŘI by CREAM CATERING**

**Kuchařský mistr Stanislav Formánek seznamuje s typickou finskou kuchyní - od přípravy celého pstruha až po tradiční ovocné Kiisseli...**

---

### **AMUSSE BOUCHE**

#### ***Finské bliny se zakysanou smetanou a kaviárem***

- 25 g droždí (nebo 7 g sušeného v sáčku)
- 300 g pšeničné polohrubé mouky
- 2 lžíce vlažné vody
- 75 g pohankové mouky
- 500 ml vlažného mléka
- 3 vejce
- 3 lžíce rozpuštěného másla na smažení
- špetka soli a cukru
- 3 lžíce kyselé smetany
- máslo a kyselá smetana na podávání, kaviár

Mouku, sůl a droždí promíchejte v míse. Mléko a zakysanou smetanu dejte do rendlíku na mírný plamen a za stálého míchání dvě minuty prohřívejte, aby byly vlažné. Sejměte z ohně.

Přidejte žloutek a prošlehejte, aby se vše spojilo. Mléčnou směs postupně vmíchejte do moučné a vymíchejte dohladka. Zakryjte čistou vlhkou utěrkou a dejte do tepla na půl hodiny, nebo na tak dlouho, aby se na povrchu objevily bubliny.

Bílky prošlehejte na sníh – po vytažení metel by se měly tvořit špičky. Přidejte ke směsi a důkladně promíchejte, abyste získali stejnorodé těsto.

Lehce vymazanou nepřilnavou pánev zahřejte na středním ohni. Na pánev po lžičkách nanášejte hmotu a pečte minutu až dvě. Otočte a pečte ještě minutu dvě dozlatova. Před podáváním nechte zchladnout.

### **POLÉVKA „Hernekeitto“**

#### ***tzv. čtvrtěční sytá hrachová polévka s vepřovým masem, hořčicí a žitným chlebem***

- 400 g žlutého hrachu
- 200 g uzeného žebra nebo šunky
- 5 kuliček nového koření
- 350 g brambor
- 300 g mrkve
- 200 g cibule
- 50 ml oleje
- 50 g másla
- Špetka soli
- Špetka pepře

Do hrnce dejte vodu, hrách, šunku a nové koření (zabalené v pytlíčku). Přiveďte k varu.

Hrniec přiklopte a nechte vařit 1 hodinu.

Pak přidejte brambory, mrkev, cibuli, sůl a pepř a opět přiveďte k varu. Snižte trochu teplotu, přiklopte hrniec a vařte ještě 30 minut. Nakonec vyjměte sáček s kořením a polévku podávejte s trochou cibule navrchu.

### **HLAVNÍ JÍDLO „Täytetty kirjoloji“**

#### ***Plněný pstruh se spoustou zeleniny a máslovou omáčkou***

- 4 celí pstruzi
- sůl, pepř
- 1 citron
- 100 g másla
- 300 g brambor
- 100 g cibule
- 100 g mrkve
- Svazek kopru
- 100 ml olivového oleje

Z vykuchaného pstruha můžete použít kosti na zhotovení vývaru, který použijete k podlévání masa při pečení. Postačí však i voda. Rybu okořeňte zevnitř i zvenku a připravte na vymazaný pekáč. Brambory uvařené do poloměkka a cibuli poduste v hrnci, osolte a opepřete a přidejte nejmenší nakrájený kopr. S takto připravenou nádivkou naplňte ryby a pečte v troubě asi při 200 stupních. Často podlévejte rybím vývarem, nebo vodou. Vypečenou šťávu lze podávat jako omáčku, zahuštěnou máslem.

### **DEZERT „Kiisseli“**

#### ***Dezert z lesního ovoce, s medem, bramborovým škrobem a placičkami***

- 200 g lesního ovoce – mraženého nebo čerstvého
- 100 g cukr moučky
- Šťáva z brusinek
- Škrob – 2 lžíce
- 200 g jablek
- 100 g hrubé mouky
- 2 vejce
- 100 g cukru krupice
- 100 g másla
- Špetka skořice
- Zakysaná smetana 4 lžíce

Lesní ovoce ocukrujte tmavým a moučkovým cukrem a společně s brusinkovou šťávou a škrobem připravte na mírném ohni hladký, příjemně sladký rozvar. Z nastrohaných jablek,

vajec, cukru, skořice a mouky připravte těsto, které po lžičce opékejte na másle dozlatova.  
Podávejte se zakysanou smetanou a ovocným rozvarem.

### **Jouluglö gi** *Vánoční nápoj*

- 10 ks celých hřebíčků
- 10 ks celých kardamonů
- 2 celé skořice
- 0,5 l červeného vína
- 0,2 l likéru
- 100 g hrozinek
- 100 g mandlí
- cukr
- citron
- pomeranč

Rozmíchejte cukr, hřebíček, skořici a kardamon do vody v hrnci a přiveďte k varu. Nechte chvíli vařit pod pokličkou, potom zmírněte plamen a přidejte červené víno a likér z černého rybízu. Opatrně přiveďte k bodu varu, ale už nevařte. Podávejte s rozinkami a mandlemi.