

RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ



MAGAZÍN

2022
zdarma

*Veselé
Velikonoce*
jarní recepty

BOŽANSKÁ TRADICE, BOŽKOV A KRASLICE

#Božani

BOŽKOV





Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

jaro už klepe na dveře a příroda se pomalu začíná zelenat. K příchodu jara neodmyslitelně patří Velikonoce, které se neobejdou bez jehněčího nebo vajec připravovaných na všechny způsoby. V tomto čísle magazínu na vás však nečekají jen vajíčka a jehněčí, ale řada další velikonočních receptů. Kromě toho se můžete inspirovat také lehkými a chutnými jarními recepty.

Zároveň se s námi na stránkách JIP magazínu můžete vydat na návštěvu Orlických hor za poctivou českou kuchyní, a to do restaurace a penzionu Kozí chlívek.

Přejeme vám příjemné čtení a krásné dny

Vaše JIP východočeská



Gastro MAGAZÍN, periodikum zaměřené na kvalitní gastronomii, nové trendy, zboží a vyhlášené podniky v ČR.

REDAKCE

JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská ve spolupráci s GastroStudiem JIP

Publisher: Michal Lelek

Artdirector: Petra Králová

Redaktor: Karolína Frýdová

Vydavatel:

JIP východočeská, a. s., Hradištská 407, 533 52 Staré Hradiště

Dále vydáváme: www.jip-potraviny.cz/katalogy

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz

FB /jip.potraviny

www.jip-gastrostudio.cz

IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:





SLEDUJTE NÁS NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

Zajímají vás aktuální informace skupiny JIP, chcete mít přístup k nejnovějším akčním letákům nebo se inspirovat zajímavými recepty?

Sledujte nás na sociálních sítích, označujte, sdílejte, ptejte se, soutězte. Jsme tu pro vás.



@jip_potraviny



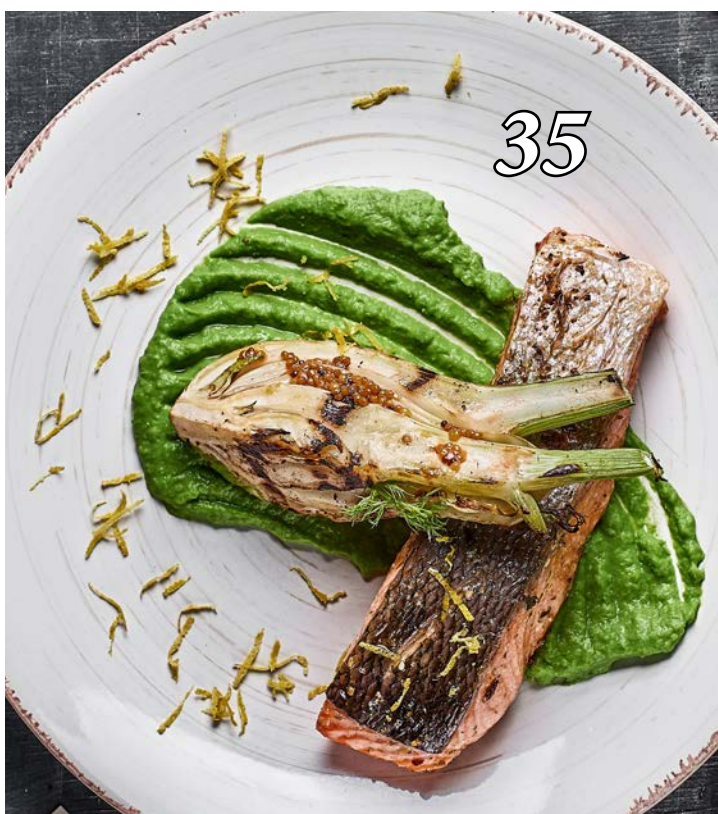
JIP Potraviný



18



12



35



16



26

OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6 Veselé Velikonoce
tradiční i netradiční recepty
- 18 Naši zákazníci
Kozí chlívek
- 6 Becherovka
skvěle namíchaný život
- 24 Jarní recepty
svěží a zdravé



*Veselé
Velikonoce*





Velikonoční mazanec

250 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
100 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
1 vejce + 1 na potřetí
100 g másla
250 ml mléka
25 g droždí
špetka soli
lžička citronové kůry
mák nebo plátky mandlí na posypání

Oba druhy mouky prosejte, smíchejte a vytvořte důlek. Do něj vlijte trochu vlažného mléka a rozdrobte droždí. Smíchejte s trochou mouky a kvásek nechte chvíli vzejít. Poté přidejte cukr, vejce, máslo, špetku soli, citronovou kůru a zbylé mléko a vypracujte hladké těsto. To nechte alespoň půl hodiny vykynout, pak jej vytvarujte buď do klasických bochánků, nebo rozdělte na dva díly, z nich vytvořte válečky, které kolem sebe obtočte, a nakonec spojte do kruhu. Mazanec pak nechte ještě znovu vykynout. Troubu předehřejte na 160 °C. Vykynutý mazanec potřete rozšlehaným vejcem, posypte mákem nebo plátky mandlí a pečte zhruba třičtvrtě hodiny.



Čokoládová hnízda

125 g hladké mouky
70 g změkklého másla
50 g moučkového cukru
1 žloutek
lžička vanilkového extraktu

Krém:

150 g kvalitní čokolády
150 g mascarpone
100 ml smetany ke šlehání
malá čokoládová vajíčka na ozdobu

Máslo a cukr vyšlehejte, pak přidejte žloutek a vanilkový extrakt. Nakonec přisypte prosátou mouku a rukama vypracujte těsto. To dejte na pomoučený váh a vyválejte placku tenkou zhruba 0,5 cm. Pomocí kulatého vykrajovátka vykrojte kolečka, která dejte na plech vyložený pečicím papírem. Vložte je do trouby předehřáté na 180 °C a pečte 10–12 minut, poté nechte vychladnout. Čokoládu rozpustěte ve vodní lázni, přilijte smetanu a metličkou promíchejte. K čokoládě přidejte mascarpone a prošlehejte. Krém nechte zchladnout v lednici a poté jím ozdobte upečené sušenky. Na krém vyskládejte čokoládová vajíčka.



Španělské koblížky rosquillas

300 g hladké mouky
160 g cukru
2 vejce
50 g másla
šťáva a kůra z jednoho citronu
10 g prášku do pečiva
60 ml vody
olej na smažení
cukr a skořice na obalení

Vejce, cukr, rozpuštěné máslo a citronovou kůru vyšlehejte metličkou. Poté přilijte vodu a znovu promíchejte. V další misce smíchejte prosátou mouku s práškem do pečiva, přidejte vaječnou směs a vypracujte těsto. Z toho pak odkrajujte malé kousky, ze kterých vytvarujete kuličku a do ní udělejte otvor. Kroužky pak smažte v rozpáleném oleji dozlatova (4–5 minut). Po usmažení rosquillas, které se ve Španělsku tradičně připravují na Velikonoce, obalte v cukru smíchaném s trochou skořice.



Španělské torrijas

den stará bageta nebo toastový chléb
2 vejce
500 ml mléka
200 g cukru
lžička skořice
špetka citronové kůry
špetka pomerančové kůry
badyán
olej na smažení

Mléko, 100 g cukru, citronovou a pomerančovou kůru a badyán v hrnci smíchejte a přiveďte k varu a na mírném plameni po-
vařte asi 15 minut, poté vypněte. Bagetu nebo toastový chléb nakrájejte na plátky a namočte je do mléka. V misce rozšle-
hejte vidličkou vajíčka a plátky již namočené v mléce ponořte do vajíček. Takto obalené plátky smažte na rozpáleném oleji z obou stran dokřupava, pak je nechte okapat na ubrousku. Zbylý cukr smíchejte se skořicí a osmažené torrijas, které si Španělé tradičně vychutnávají během Svatého týdne, v něm obalte.



paska



Ukrajinská velikonoční paska

2 vejce
3 hrnky hladké mouky
1 hrnek vlažného mléka
1 hrnek cukru
20 g droždí
80 g másla
špetka soli
1/2 balíčku vanilkového cukru
30 g zakysané smetany
1/2 hrnku rozinek

Poleva:
80 g másla
100 g kakaa
40 ml mléka
10 g cukru

V míse metličkou promíchejte mléko, vejce, droždí, oba druhy cukru, rozpuštěné máslo, zakysanou smetanu. Do směsi vmíchejte polovinu mouky a promíchejte. Těsto přikryjte a nechte alespoň dvě hodiny kynout. Po prvním vykynutí postupně vmíchejte další mouku, dokud se těsto nepřestane lepit. Přisypte rozinky, zapracujte je do těsta a nechte ho další dvě hodiny kynout. Poté si na plech vyložený pečicím papírem připravte vyšší formu a těsto do ní přendejte. Ve formě ho nechte opět vykynout, dokud se nenaplní po okraj. Troubu předehřejte na 180 °C a pečte asi půl hodiny, dokud vršek nezezlátne. Na polevu rozpustěte máslo v hrnci, přisypte cukr, kakao a přilijte mléko. Vše povařte zhruba dvě minuty, poté stáhněte a nechte vychladnout. Polevou přelijte upečenou pasku.

Velikonoční cupcakes

180 g hladké mouky
3 vejce
180 g másla
180 g cukru
lžíce vanilkového extraktu
2 lžičky prášku do pečiva

Krém:
150 g změkklého másla
300 g moučkového cukru
2 lžíce kakaa
3 lžíce mléka
čokoládová vajíčka na ozdobu

Cukr, máslo, vajíčka a vanilkový extrakt vyšlehejte. Přidejte prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a vytvořte hladké těsto. Tím naplňte košíčky a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 20 minut. Změkklé máslo vyšlehejte s moučkovým cukrem, kakaem a mlékem do hladkého krému. S pomocí cukrářského sáčku nazdobte cupcakes a navrch položte čokovajíčka.

Špenátová omeleta





Vajíčka s lososem

6 vajec
120 g uzeného lososa
2 lžíce majonézy
2 lžíce zakysané smetany
čerstvý kopr
½ lžičky citronové kůry
sůl a pepř

Vajíčka uvařte natvrdo, nechte vychladnout a oloupejte. Pak je rozkrojte napůl, žloutky vyndejte a dejte do misky. Žloutky vymíchejte s majonézou, zakysanou smetanou, solí, pepřem a citronovou kůrou do hladkého krému. Tím pak naplňte uvařené bílky a navrch položte kousek lososa a čerstvý kopr.

Vaječný salát s medvědí česnekem

8 vajec
100 g medvědího česneku
jarní cibulka
kelímek zakysané smetany
lžička hořčice
sůl a čerstvě namletý pepř

Vajíčka uvařte natvrdo. Jakmile vychladnou, oloupejte je a nakrájejte. Česnek a jarní cibulku nasekejte a přidejte k vajíčkům, poté přidejte zakysanou smetanu, lžičku hořčice a osolte, opepřete dle chuti a promíchejte.



Špenátová omeleta

4 velká vejce
2 lžíce mléka
špetka pepře
200 g baby špenátu
100 g nastrouhaného sýru feta
lžička olivového oleje
lžíce másla

Na pánvi s trochou oleje jen nakrátko vhodte špenát (pár lístků si nechte stranou na ozdobu), přidejte sýr, aby se rozpustil, a sundejte z pánve. Vajíčka rozšlehejte s mlékem metličkou a ochutťte pepřem. Na pánvi rozpustte máslo a vlijte na ni vaječnou směs, z které krouživými pohyby vytvoříte kulatou omeletu. Jakmile vajíčka zatuhnou, dejte na polovinu omelety připravený špenát se sýrem, omeletu přehněte a nechte ještě několik vteřin na pánvi a následně servírujte s několika lístky čerstvého špenátu navrchu.

Jehněčí roláda & nádivkou

1,5 kg jehněčí plece
3–4 stroužky česneku
50 g lískových ořechů
svazek čerstvé petrželky
lžíce nastrohaného zázvoru
olivový olej
sůl
čerstvě namletý pepř

& nádivkou

Plec očistěte, rozkrojte do placky a lehce naklepejte. Sůl, pepř a prolisované stroužky česneku promíchejte s pár lžícemi oleje a maso potřete. Petrželku a ořechy nasekejte a smíchejte s nastrohaným zázvorem. Tuto směs pak rozprostřete na maso, zarolujte ho, osolte a obvažte provázkem, aby drželo tvar. Roládu vložte do pekáče, přiklopte poklicí a v troubě předehřáté na 160 °C pečte zhruba dvě až dvě a půl hodiny. Půl hodiny před koncem pečení odklopte poklici, aby maso chytlo barvu. Podávat můžete například s baby bramborami.



Pečený losos s fazolkami

4 filety z lososa, ½ lžičky mleté uzené papriky, ½ lžičky citronové kůry, 350 g zelených fazolek, mořská sůl a čerstvě mletý pepř, olivový olej, citron

Lososa osušte, v misce smíchejte lžící olivového oleje, mletou paprikou, sůl a citronovou kůru a touto směsí lososa potřete a lehce vmasírujte do masa. Troubu předehřejte na 190 °C. Na plech nebo pekáč dejte zelené fazolky, pokapejte je olivovým olejem, osolte, opepřete a promíchejte. Lososa položte kůží dolů na fazolky nebo kolem nich a peče, dokud není maso propečené (cca čtvrt hodiny až dvacet minut). Podávejte pokapané citronovou šťávou.

Vajíčková pomazánka s domácí majonézou

8 vajec, 8 lžic domácí majonézy, čerstvá pažitka, jarní cibulka, sůl a čerstvě mletý pepř*

Vejce uvařte natvrdo, zchladte, oloupejte a nakrájejte na větší kousky. Přidejte k nim domácí majonézu, nejmenno nasekanou pažitku a jarní cibulku, ochuťte solí a pepřem a vše promíchejte.

*Domácí majonéza

1 žloutek, 250 ml oleje, lžice citronové šťávy nebo bílého vinného octa, špetka soli

Žloutek dejte do misky, přidejte citronovou šťávu nebo ocet a osolte. Poté pomalu metličkou zašlehávejte olej, aby se majonéza nesrazila. Nakonec ještě můžete majonézu dochutit solí nebo také pepřem.





Jehněčí kotletky na červeném víně

4 jehněčí kotlety
 1 cibule
 2 mrkve
 2 stonky řapíkatého celeru
 5 stroužků česneku
 3 sklenky kvalitního červeného vína
 3 šálky kuřecího vývaru
 2 lžíce rajčatového protlaku
 500 g drcených rajčat
 čerstvé snítky rozmarýnu a tymiánu
 bobkový list
 olivový olej
 sůl a pepř

Kotlety osolte a opepřete. V hrnci rozehřejte olivový olej a kotlety z obou stran opečte, poté je z hrnce vyjměte. Cibuli, mrkev a řapíkatý celer nakrájejte, vložte do hrnce a restujte zhruba pět minut, poté přidejte najemno nasekaný česnek a restujte další dvě minuty. Pak přilijte červené víno a vývar, přidejte bobkový list, rozmarýn, tymián, drcená rajčata a protlak, promíchejte a kotlety vložte zpět do hrnce. Vše vařte na mírném ohni pod pokličkou asi 2,5 hodiny. Po dovaření vyjměte kotlety a omáčku zced'te, vraťte ji do hrnce a tekutinu za občasného míchání zredukujte. Kotletky podávejte s bramborovou kaší nebo se šťouchanými bramborami, přelité omáčkou.



Jehněčí

pečené na hruškách

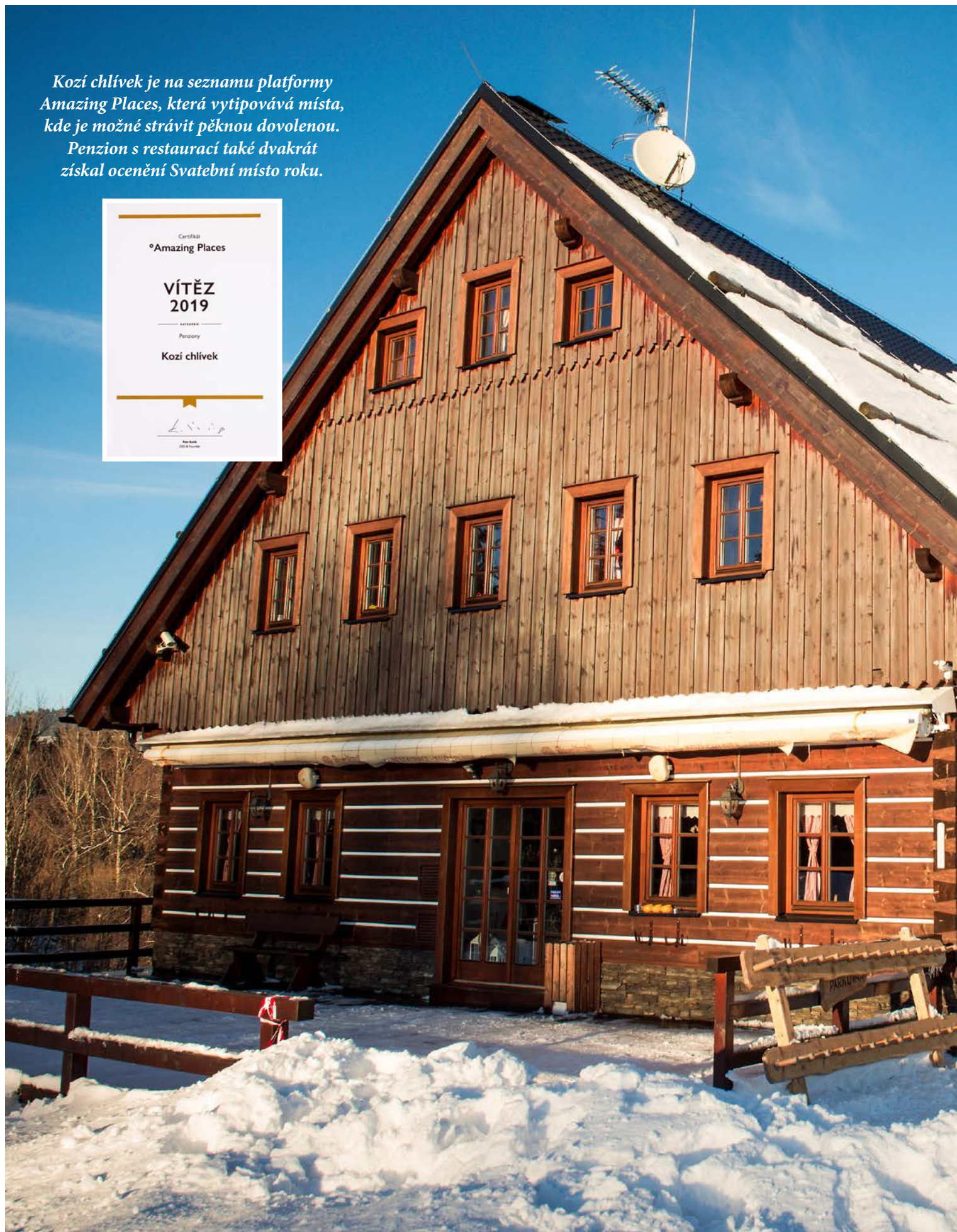
1 kg jehněčí kýty
5 hrušek
3 stroužky česneku
pár snítek rozmarýnu
1 chilli paprička

lžíce balzamica
lžíce medu
lžíce olivového oleje
sůl
čerstvě mletý pepř

Lístky rozmarýnu otrhejte ze stonku a nasekejte, česnek a chilli papričku rovněž nasekejte najemno. Rozmarýn, česnek a chilli papričku smíchejte s balzamicem a medem a směs vmasírujte do jehněčího masa. Takto můžete nechat maso chvíli odležet, aby se namarinovalo. Hrušky oloupejte (můžete je však nechat i se slupkou), nakrájejte na měsíčky a naskládejte do pekáče. Na ně položte jehněčí maso a vložte do trouby předehřáté na 210 °C zhruba na 20 minut. Poté pekáč přiklopte poklicí nebo zakryjte alobalem, snižte teplotu na 160 °C a pečte zhruba tři hodiny.

*Kozí chlívěk je na seznamu platformy
Amazing Places, která vytipovává místa,
kde je možné strávit pěknou dovolenou.*

*Penzion s restaurací také dvakrát
získal ocenění Svatební místo roku.*



Domáci, poctivé, rodinné. Kozí chlívěk potěší (nejen) českou duši

Vzpomínáte na prázdniny u babičky? Vřelá a útulná atmosféra, výborné domácí jídlo a k tomu všemu příroda a čerstvý vzduch. Přesně tohle všechno na jednom místě najdete v Kozím chlívku – penzionu a restauraci v Deštném v Orlických horách. Když sem jednou zavítáte, vsadíme se s vámi, že se budete rádi vracet. Nejen o začátcích a současnosti chlívku si s námi popovídala jeho majitelka Šárka Hejduková.



TEXT: Karolína FRÝDOVÁ FOTO: archiv Kozího chlívku
LOKALITA: Kozí chlívěk Deštné v Orlických horách



restaurace

Prozradte – proč právě Kozí chlívěk?

Je to tak trochu odkaz po předchozím majiteli, který zde kozy choval. I když jsme se rozhodli původní budovu zbourat a postavit úplně novou, začali jsme jí už během stavby pracovně říkat kozí chlívěk. A nakonec to tak zdomácnělo, že název byl jasný :-)

Dnes tu stojí krásná roubenka. Jaká k ní vlastně byla vaše cesta?

Můj dědeček byl ředitelem několika hotelů a od malička jsem ho obdivovala – když mluvil o své práci, jen jsem seděla, poslouchala a říkala si, že bych jednou chtěla být jako on, mým snem bylo mít vlastní restauraci. Myslím, že částečně i díky němu jsem se pak vydala studovat hotelovou školu. Snem mého manžela zase byla chata na horách. Když jsme se seznámili, nějaký čas jsme žili v Pardubicích, ale každý víkend jsme stejně trávili na horách. Takže když se naskytla možnost koupit starého domu v Deštném, odkud pochází moje rodina, šli jsme do toho, zbourali původní starý dům, který zde stál, a postavili roubenku. Na ni padla volba, protože máme rádi dřevěné stavby a roubenka do zdejšího prostředí prostě patří.

Ve vaší restauraci si hosté mohou dát poctivou domácí českou kuchyni. Proč jste se rozhodli jít tímto směrem?

Vzhledem k tomu, že jsme Kozí chlívěk pojali jako rodinný podnik, nad jiným směrem jsem ani nepřemýšlela. Roubenka a hory, k tomu jde právě dobrá česká klasika. Navíc jsem vycházela z toho, že připravit kvalitní českou kuchyni je poměrně časově náročné. Proto si každý host, který na dlouhé vyvážení nemá čas a chce si na horách odpočinout, rád dá něco dobrého českého. Je pravdou, že jsem se trochu obávala, zda nám sem nepřestanou lidé chodit, když jim nenabídíme hranolky a smažák, ale naštěstí je to přesně naopak. Rádi k nám zajdou na poctivou svíčkovou nebo plněné bramborové knedlíky.



tvarohové knedlíky
s ovocem



palačinka
s borůvkovým žahourem



domácí štrúdl
s čerstvou šlehačkou

A co nějaké české speciality nebo tematické akce?

Ano, pravidelně pořádáme různé akce, děláme zabíjačkové speciality jako jelítka a jitrnice, máme velikonoční nabídku, na Vánoce nesmí chybět bramborový salát a kapr, na svatého Martina husa. Samozřejmě se snažíme reagovat i na sezónu a roční období. A zrovna kvůli tomu jsme měli drobný rozkol v kuchyni. Říkala jsem, že na léto bychom měli zrušit bramborové knedlíky a svíčkovou a místo toho zařadit nějaká lehká letní jídla. V kuchyni ale byli proti – svíčkovou a knedlíky chtěli nechat i přes léto. A nakonec to byla dvě nejprodávanější letní jídla. Asi to tak jako Češi máme nastavené. Salát si sice dáme, ale knedlíky, svíčková a výpečky to převládají :-). Klasika jednoduše funguje pořád.



domácí paštika
z husích jatýrek s pepřem

domácí sirupy, čaje,
pečené čaje...levandulový
pokoj

Nejde si nevšimnou také vaší nabídky čajů, limonád a dezertů...

Sirupy, ze kterých připravujeme limonády, si děláme vlastní, ale také spolupracujeme s jednou místní paní zde z Deštného. Naše kolegyně vyrábějí čaje, pečený nebo šípkový, jedna z nich dělá i vlastní pytlíkové čaje a zároveň nám peče výborné dezerty. Kvalita a poctivost samozřejmě zabere více času – aby byl v nabídce skvělý dezert, musí se velmi brzy ráno začít připravovat. Ale podávat rozmražené polotovary? To mi přijde hrozné. Obecně se všechno snažíme dělat dobře a poctivě z kvalitních surovin. Podle mě ta ruční práce a čas nad tím strávený dělá jídlo tím, čím je.

A jak je na první pohled vidět, poctivý a domácký přístup zde vládne nejen v kuchyni, ale v celém penzionu.

Je pravda, že velká část naší klientely jsou opakující se hosté. A to samozřejmě těší i nás. Myslím, že hosté ocení osobní a přátelský přístup – když je po čase přivítají stejní lidé, pamatují si je, zeptají se, jak se mají... Dobrý personál je základ. Pak se rádi vracejí.

Není se čemu divit, když je tu čeká příjemné prostředí a mimo jiné třeba voňavé pokoje.

Obyčejné označení pokojů čísly se mi nelíbilo a přemýšlela jsem, jak pojmenovat jejich výzdobu, nakonec tak vznikly tematické pokoje – pomněnkový, levandulový, růžový, pampeliškový a další. Nečekala bych ale, jaká bude výzva sehnat výzdobu pro heřmánkový pokoj :-)

Kromě ubytování a dobrého jídla u vás mohou hosté využít i dalších služeb. Co všechno nabízíte? A jak se to dá vůbec skloubit s péčí o rodinu?

V rámci penzionu máme také wellness, posilovnu, saunu, masáže, ale nabízíme také adrenalinové zážitky, například lanový park nebo jízdu na čtyřkolkách, pořádáme i rodinné oslavy, na zahradě grilovačky, svatby. No, co vám budu povídat, někdy je to pecka... Když jsme penzion rozjížděli, dcera byla malá a těžce naše vytížení snášela. Ale toto období se již překlenulo a chodí nám pomáhat. Nicméně to vypadá, že její cesta zatím míří jinam než do gastronomie a pohostinství, takže uvidíme, kam ji život zavede.

Jak se Kozi chlívěk vyrovnal s pandemickým obdobím?

Pandemie nás poznamenala nejvíce asi opatřeními, která se neustále měnila. Něco jsme si v provozu nastavili a za chvíli bylo zase všechno jinak, všichni jsme z toho byli otrávení. Jinak když to šlo, měli jsme výdejní okénko, když to nešlo, snažili jsme se najít si úplně jinou práci. A nyní to naštěstí vypadá, že k nám hosté nepřestali jezdit a vrací se. Na druhou stranu pro nás byl covid vlastně trochu zpestřením, protože byl čas vyrazit na běžky, chodit více do přírody, a tak nějak nám ukázal, jak to tady máme rádi.

Můžete na závěr prozradit, zda máte nějaké další plány?

Máme plány na rozšíření, bohužel jako téměř v každém odvětví je problém s nedostatkem personálu. Pokud by však byl, mým dalším cílem je kavárna s cukrárnou, manžel má další vizi, a to minipivovar. Plány tedy máme a uvidíme, kdy a jak se nám podaří je uskutečnit.

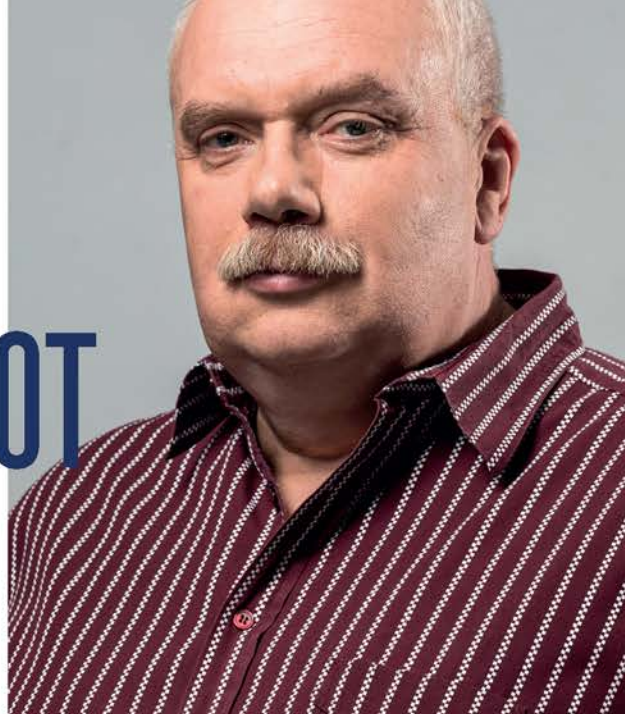
majitelka
Šárka Hejduková

TIP!

Pokud se vydáte do Koziho chlívku, určitě nevynechte domácí bramborové knedlíky plněné uzeným masem, podávané s kysaným zelím, přelité cibulkou na sádle.

„Je to klasické jídlo, které zná každý Čech, proto je to asi jedno těch, které u nás mají hosté nejraději,“ říká Šárka Hejduková.

SKVĚLE NAMÍCHANÝ ŽIVOT S BECHEROVKOU



Bohuslav Pich pracuje pro Becherovku již od svých 15 let. Jako vedoucí výroby a strážce tajemství její tajné a neměnné receptury je tedy s českým bylinným pokladem spjat už téměř půl století. Prozradí alespoň nějakou ingredienci utajované směsi bylin a koření? A jaký je jeho recept na skvěle namíchaný život? Na vše jsme se ho zeptali v krátkém rozhovoru.

Becherovka pro Vás musí být za ta léta srdcovou záležitostí. Jak jste se k ní vůbec dostal?

Od narození jsem bydlel několik metrů od Becherovky, takže její aroma, cinkot lahví a budova samotné továrny mě provázely po celou dobu mého dětství. Měl jsem v životě štěstí – vybral jsem si školu i práci, která mě baví. V Becherovce jsem pracoval poprvé jako brigádník v patnácti letech, a to rovnou v takzvaném sklepním hospodářství. To znamená v samém srdci výroby, kde likér vzniká. Během dalších devíti let studií jsem v brigádách pokračoval a nakonec jsem nastoupil do řádného zaměstnání. Dalo by se v nadsázce říct, že mi v Becherovce v patnácti letech otevřeli dveře a už se mě nezavřeli.



Každý týden mícháte tajnou směs bylin a dalších ingrediencí, aby vznikla vždy stejná a nezaměnitelná chuť Becherovky. Prozradíte nám alespoň část receptury?

Neprozdím, protože máme u drogikamru (to je místnost, kde bylinky míchám) kouzelné dveře. Jakmile jimi vyjdu ven, téměř všechno zapomenu. Ale abyste neřekli, pár ingrediencí vám prozradím: z bylin to jsou třeba řebříček, yzop, skořice, hřebíček, mezi další ingredience patří mimo jiné třeba voda, cukr nebo líc.

Jak si Vy sám vychutnáváte Becherovku nejraději?

Becherovka je úžasná v tom, že ji můžete podávat na mnoho způsobů. Někdy si ji vychutnám vychlazenou jako aperitiv, někdy v koktejlu, v zimě na horách jako horký drink. Mým favoritem je Becherovka pokojové teploty, nejlépe v křesle a s knihou.

A jaký je Váš recept na skvěle namíchaný život?

Recept máme asi všichni stejný – zdraví, fajn rodina a dobrá práce. Rád si přečtu hezkou knížku, s manželkou zajdeme do divadla, na výstavu nebo do přírody s pejskem. To je ta moje pohoda, to mám rád.

Jaký nejhezčí zážitek nebo moment se Vám ve spojení s Becherovkou vybaví?

Hezkých zážitků bylo mnoho, těžko vybrat jeden konkrétní. Je to vlastně sled událostí – první brigáda, po studiu nástup do trvalého zaměstnání, profesní růst, pověření mícháním bylinné směsi pro výrobu, stavba nového závodu, stěhování továrny... Becherovka mi za život namíchala samé hezké chvíle.

Co byste Becherovce do budoucna popřál?

Becherovce přeji samozřejmě jen to nejlepší. Potažmo všem do budoucna přeji to, aby si mohli Becherovku vychutnávat společně a v poklidu. Mimochodem, všimli jste si zvláštního fenoménu? Jako typický dárek z Karlových Varů se vozí hlavně Becherovka. Mezi typické dárky, které z naší republiky putují do světa, patří také Becherovka. Tak to bych Becherovce rád popřál, aby zůstala takovým tradičním českým vývozním artiklem.

Je něco, co se o Becherovce moc neví?

Mým teritoriem je výroba a provoz, z tohoto místa mohu spotřebitelům prozradit, že se na vzniku Becherovky podílejí opravdoví „srdcaři“. Nevím, zda to bude překvapivé, ale v provozu nás pracuje v mnoha případech i více členů z jedné rodiny, dokonce pokračuje už i třetí generace. Těm, kteří by se rádi dozvěděli z historie Becherovky více, bych vřele doporučil výlet do našeho Návštěvnického centra, které sídlí v bývalé historické budově továrny. Tam teprve poznají tu pravou tvář Becherovky.



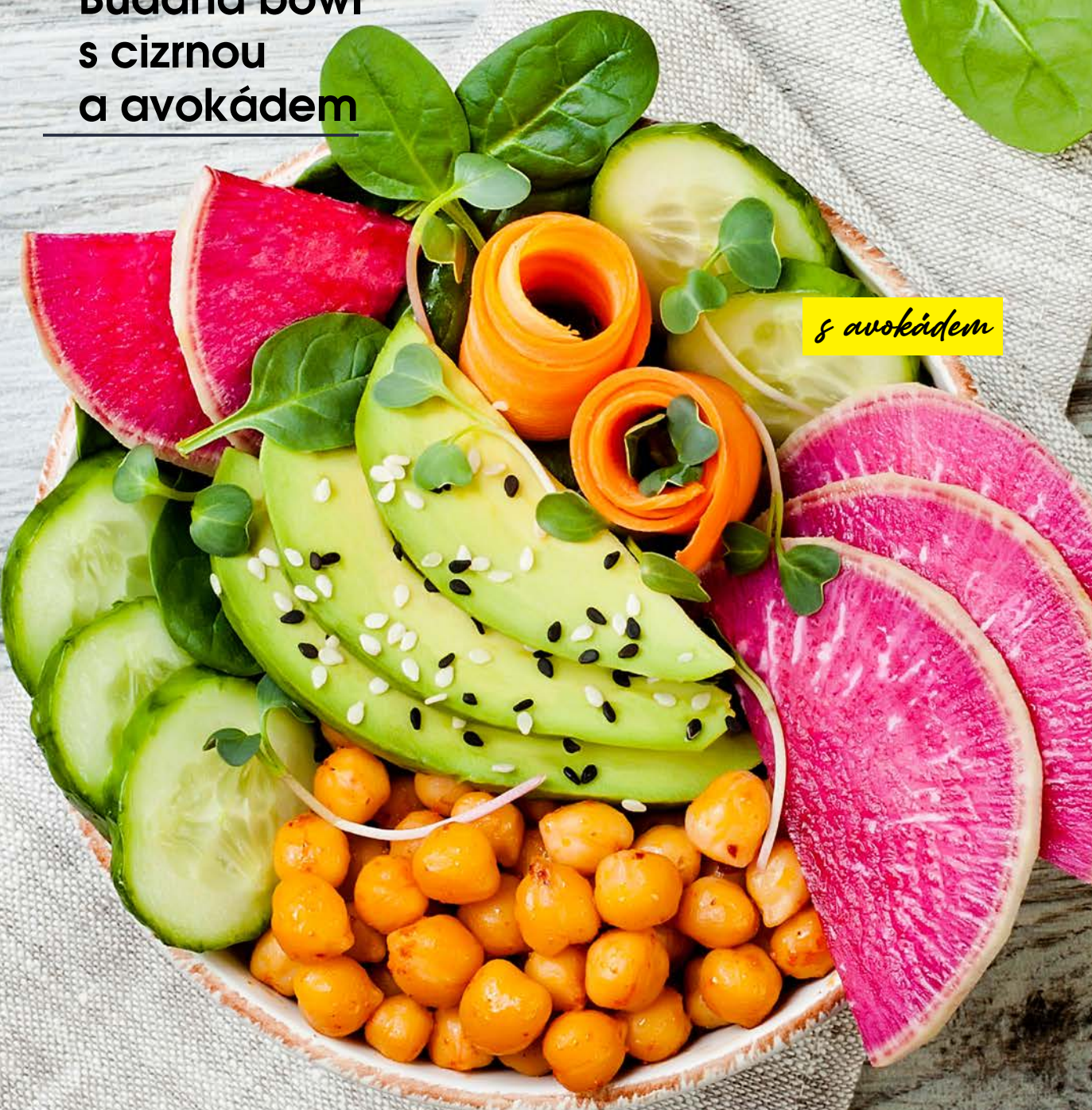
Svěží chut'





Buddha bowl s cizrnou a avokádem

s avokádem



plechovka cizrny v nálevu, 1 avokádo, 80 g baby špenátu, 2 mrkve, 1 okurka, 1 ředkev, bílá a černá sezamová semínka, kokosový olej, curry

Na dresink: 3 lžíce olivového oleje, 3 lžíce balzamikového octa, lžička dijonské hořčice, malý stroužek česneku, mořská vločková sůl, čerstvě namletý pepř

Avokádo, okurku, mrkve a ředkev nakrájejte na tenké plátky. Cizrnu lehce orestujte na pánvi na kokosovém oleji a ochuťte špetkou curry, osolte a opepřete. Všechny ingredience pak naskládejte úhledně do misky. Dle fantazie a chuti můžete přidat další suroviny, které máte rádi. Olej, balzamikový ocet, hořčici, česnek, sůl a pepř smíchejte a rozmixujte do hladkého dresinku, kterým pokapejte misku se zeleninou. Vše pak ozdobte sezamovými semínky.



Bramborový salát s okurkou

200 g brambor
1 okurka
4 ředkvičky
3 vejce
čerstvá pažitka
4 lžíce oleje
3 lžíce bílého vinného octu
1 lžíce hořčice
sůl a čerstvě mletý pepř

Brambory uvařte a nechte vychladnout, poté je nakrájejte na tenké plátky. Na tenká kolečka nakrájejte také okurku a ředkvičky a smíchejte s bramborami. Vejce uvařte natvrdo, oloupejte a nakrájejte na čtvrtiny. Olej, ocet a hořčici smíchejte a nalijte na salát, vše dochutěte solí, pepřem a nasekanou pažitkou.



Kanapky s vajíčkovou pomazánkou

toastový chléb
6 vajec
100 ml majonézy (můžete nahradit jogurtem)
1 lžička dijonské hořčice
1 okurka
2 ředkvičky
čerstvá řeřicha
sůl a čerstvě mletý pepř
dle chuti čerstvý kopr

Vajíčka uvařte natvrdo, oloupejte a po vychladnutí nakrájejte na kostičky. Do vajíček přidejte majonézu (jogurt), hořčici a dle chuti čerstvě nasekaný kopr, osolte a opepřete. Plátkům toastového chleba odkrojte kůrku a nakrájejte je na čtverečky. Okurku a ředkvičky nakrájejte na plátky. Vajíčkovou pomazánku navrstvěte na čtverečky toastového chleba, navrch položte tenká kolečka okurky a ředkviček a ozdobte čerstvou řeřichou.



Toasty s guacamole

toastový chléb
3 avokáda + 1 na ozdobu
½ menší červené cibule
2 lžíce šťávy z limetky
čerstvě nasekaný koriandr
1 malé rajče
1 pálivá paprička
sůl a čerstvě namletý pepř
2 vejce
2 ředkvičky

Avokáda rozřízněte napůl, nůž zasekněte do pecky, tu vyjměte a lžící vyndejte dužinu. Dužiny dejte do misky a rozmačkejte je vidličkou. Cibuli, rajče, papričku a koriandr nasekejte najemno a vmíchejte do avokáda, přidejte šťávu z limetky, osolte, opepřete a promíchejte. Vajíčka uvařte natvrdo, oloupejte, nechte vychladnout a nakrájejte na plátky. Na tenké plátky nakrájejte také ředkvičky. Toastový chléb opečte v toustovači, nandejte na něj guacamole a navrch položte plátky vajíčka, čerstvého avokáda a ředkviček.

1 celá brokolice
450 g brambor
150 ml zeleninového vývaru
1 větší vejce
stroužek česneku
lžička soli
špetka pepře
špetka kajenského pepře
2 lžíce olivového oleje
100 g nastrouhaného parmezánu
200 g strouhanky

Brambory oloupejte a nakrájejte na menší kostky, brokolici rozdělte na růžičky. Na pánvi rozehejte jednu lžici oleje a přidejte nakrájené brambory, prolisovaný česnek a zhruba 10 minut je opékejte. Poté přidejte brokolici, sůl, pepř, vše promíchejte a zalijte vývarem, přikryjte pokličkou a nechte vařit do změknutí. Po změknutí zeleninu rozmačkejte šťouchadlem nebo rozmixujte a nechte lehce vychladnout. Pak do směsi přisypte parmezán a strouhanku, promíchejte a nechte odstát. Ze směsi pak tvarujte placičky, které smažte na pánvi nebo v lívanečnicku na zbylém oleji z obou stran dozlatova. Podávat můžete s jogurtovým dipem s bylinkami.

Bramborové placičky s brokolicí

s brokolicí



Chlebík s pažitkovou pomazánkou

*celozrnný chléb
vanička tvarohu
1 malý jogurt
čerstvá pažitka
stroužek česneku
sůl a čerstvě namletý pepř
4 ředkvičky
½ okurky
čerstvá řeřicha*

Pažitku nasekejte na malé kousky, česnek prolisujte. Tvaroh vyšlehejte s jogurtem a přidejte do něj pažitku s česnekem, osolte, opepřete a vše dobře promíchejte. Ředkvičky i okurku nakrájejte na plátky. Pomazánku namažte na celozrnný chléb a ozdobte plátky ředkviček a okurky, navrch nazdobte čerstvou řeřichou.



Toast se ztraceným vejcem

*celozrnný toastový chléb
4 čerstvá vejce
2 avokáda
polníček nebo hlávkový salát
čerstvá řeřicha
sůl a čerstvě namletý pepř
ocet*

Plátky toastového chleba opečte v topinkovači nebo lehce osmažte na pánvi. Navrstvěte na ně polníček nebo natrhané listy salátu a plátky avokáda. Ty osolte a opepřete. V kastrůlku přiveďte vodu k varu, osolte ji a přilijte ocet. Lžící vytvořte v kastrůlku vír, přímo doprostřed víru pak rozklepněte vejce. Ve vodě ho nechte tři až čtyři minuty, poté vajíčko děrovanou naběračkou vytáhněte. Takto připravte všechna vejce, položte je na toastový chléb a na závěr ještě osolte a opepřete.



Crostini s hráškovou pomazánkou

*1 čerstvá bageta
200 g mraženého nebo čerstvého hrášku
1 menší cibule
šťáva z citronu
ředkvičky
čerstvá rukola
olivový olej
sůl a čerstvě mletý pepř*

Bagetu nakrájejte na plátky, zakápněte olivovým olejem a dejte do trouby opéct dozlatova. Hrášek spařte horkou vodou nebo jej pár minut ve vroucí vodě povařte a poté jej přendejte do ledové vody. Cibuli nakrájejte najemno a na pánvi s rozehrátým olivovým olejem nechte zesklivatět. V míse smíchejte cibuli s hráškem a rozmixujte je. Přidejte šťávu z citronu, osolte, opepřete a vše dobře promíchejte. Hráškovou pomazánku namažte na opečené bagetky, ozdobte plátky ředkvičky a čerstvou rukolou.

Těstoviny mafaldine se sýrem burrata

s burratou

500 g těstovin mafaldine, 300 g čerstvého sýru burrata,
150 g šunky prosciutto, 150 g hrášku, 2 stroužky česneku,
2 lžice másla, 2 lžice olivového oleje, čerstvá bazalka,
sůl a čerstvě namletý pepř

Těstoviny uvařte al dente (na skus), sced'te a odložte stranou. V hrnci roze-
hřejte olivový olej a máslo a přidejte najemno nasekaný česnek. Lehce orest-
tujte a přidejte hrášek, který nechte jen prohřát a hrnec sundejte z plotny. Těstoviny nandejte na talíř, přelijte orestovaným česnekem s hráškem, navrch
dejte natrhanou burratu a plátky prosciutta, vše osolte a opepřete, ozdobte
lístky čerstvé bazalky.



Kvěťákový vegebungr

4 hamburgerové bulky, hráškové výhonky

Na placičky:

350 g květáku, 350 g cizrny nebo bílých fazolí v nálevu, 1 malá cibule, 80 g jemných ovesných vloček, olivový olej, čerstvý koriandr, mletý česnek, mletý zázvor, mleté lněné semínko, kari, kmín, kajenský pepř, čerstvě mletý černý pepř, sůl

V misce smíchejte mleté lněné semínko s několika lžícemi vody a nechte nasáknout. Cizrnu nebo fazole sceďte, květák nastrojte nebo nakrájejte na menší kousky. Cibuli, koriandr a česnek nasekejte najemno. Na pánvi nebo v hrnci rozehejte olej a vložte do něj nastrohaný či nakrájený květák, přidejte kari a kajenský pepř a povařte, dokud květák nezměkne. Poté ho sundejte z plotny a nechte vychladnout. Do mísy nasypejte cizrnu nebo fazole a vidličkou nebo štouchadlem je rozmačkejte. Přidejte květák, cibuli, koriandr, namočené mleté lněné semínko, ovesné vločky a vše smíchejte v hladkou směs. Tu pak nechte alespoň 10 minut odpočívat. Z hmoty pak vytvarujete osm placiček, které opečte na pánvi s rozehrátým olivovým olejem z každé strany čtyři až pět minut. Hamburgerové bulky rozpulte, vnitřní částí dolů obě strany prohřejte na pánvi a poté vrstvěte hráškové výhonky, květákovou placičku, opět výhonky a na ně květákovou placičku, přidat můžete i další zeleninu, kterou máte rádi. Vše pak přiklopte vrchním dílem bulky.

Bungr s uzeným lososem

4 hamburgerové bulky

300 g uzených plátek lososa

olivový olej

hlávkový salát / rukola

3 lžice zrnité hořčice

snítka čerstvě nasekaného kopru

čerstvá řeřicha

Na pánvi rozehejte olej a hamburgerové bulky na ni opečte řezem dolů. Každou bulku pak potřete hořčicí a vrstvěte plátek lososa, které proložíte salátem, případně rukolou, koprem a čerstvou řeřichou.

Čočkobungr

4 hamburgerové bulky

200 g čočky

1 stroužek česneku

1 menší cibule

curry omáčka

majoránka

sůl a čerstvě namletý pepř

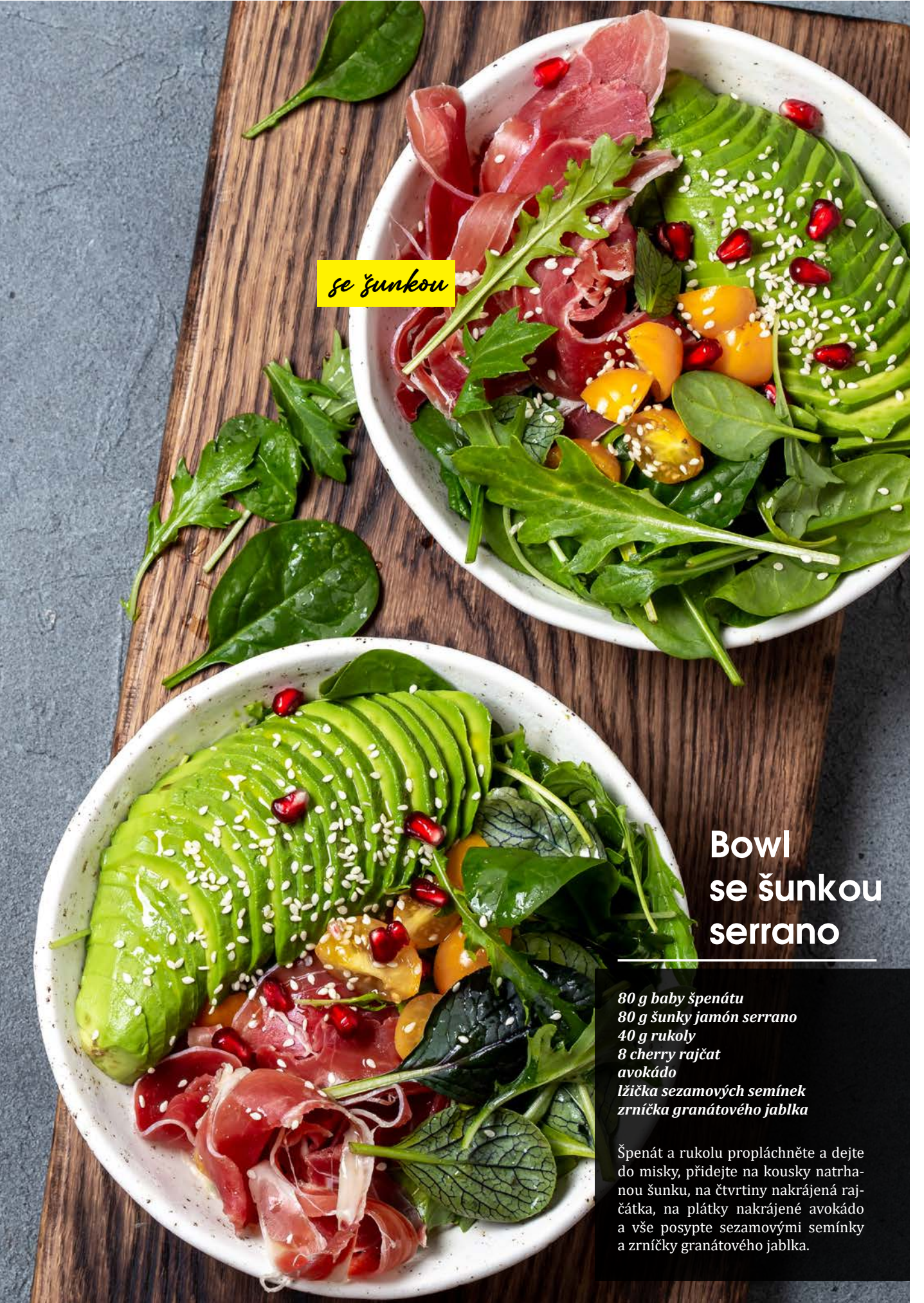
olivový olej

2 rajčata

polníček

Čočku namočte do vody, nejlépe přes noc. Vodu slijte, čočku rozmačkejte nebo lehce pomixujte, přidejte najemno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek a koření. Hmotu rozmíchejte a rukama vytvořte placičky. Na pánvi rozehejte olej a placičky opečte z obou stran dozlatova, upéct je však můžete i v troubě. Hamburgerové bulky opečte řezem dolů na pánvi s rozehrátým olejem. Na opečené bulky pak dejte trochu curry omáčky a naskládejte na ně čočkovou placičku, na plátky nakrájené rajče, polníček a zakryjte vrchním dílem bulky.



The image shows two white ceramic bowls filled with a fresh salad, resting on a dark wooden cutting board. The salad consists of sliced avocado, thin strips of serrano ham, cherry tomatoes, pomegranate seeds, and leafy greens like baby spinach and arugula. The bowls are garnished with white sesame seeds. A yellow label with the text 'se šunkou' is placed over the top bowl. The background is a dark, textured surface.

se šunkou

Bowl se šunkou serrano

80 g baby špenátu
80 g šunky jamón serrano
40 g rukoly
8 cherry rajčat
avokádo
lžička sezamových semínek
zrníčka granátového jablka

Špenát a rukolu propláchněte a dejte do misky, přidejte na kousky natrhanou šunku, na čtvrtiny nakrájená rajčátka, na plátky nakrájené avokádo a vše posypte sezamovými semínky a zrníčky granátového jablka.



salátové

Kuřecí salátové wrapy

4 kuřecí prsa, 8 listů hlávkového salátu, mrkev, paprika, zelená část jarní cibulky, 2 stroužky česneku, 2 lžíce řepkového oleje, 2 lžíce sezamového oleje, 2 lžíce rýžového octu, 2 lžíce sójové omáčky, ½ lžičky chilli omáčky, lžička nastrohaného zázvoru, sůl, olivový olej

Oleje, rýžový ocet, sójovou a chilli omáčku, zázvor a sůl promíchejte metličkou. Část vytvořené omáčky si dejte stranou, do zbytku naložte kuřecí prsa a nechte alespoň hodinu marinovat v lednici. Po vyjmutí z lednice rozhrňte na pánvi olivový olej a kuřecí prsa opečte z obou stran. Opečená kuřecí prsa nakrájejte na tenké plátky nebo menší kousky, které naskládejte do salátových listů. Papriku a mrkev nakrájejte na tenké nudličky, zelenou část jarní cibulky nasekejte nadrobno a ozdobte jimi salátové wrapy. Podávejte s připravenou omáčkou.

Těstoviny s bazalkovým pestem

300 g těstovin dle chuti, 100 g čerstvé bazalky, 60 g kešu oříšků, 2 stroužky česneku, 80 ml olivového oleje, 50 g nastrohaného parmezánu, lžička citronové šťávy, čerstvě mletý pepř, sůl

Lístky bazalky, kešu, stroužky česneku, olej, parmezán, citronovou šťávu, pepř a sůl vložte do mixéru a vše rozmixujte dohladka. Těstoviny uvařte, scedte a promíchejte s připraveným pestem. Jídlo můžete ozdobit pár čerstvými lístky bazalky.



bazalkové



špenátová

hrášková

brokolicová

Špenátová polévka

500 g špenátu (ideálně čerstvého)
500 ml vývaru
2 stroužky česneku
1 cibule
sůl a čerstvě mletý pepř
muškátový oříšek
2 lžíce másla
2 lžíce mouky

Cibuli i česnek nakrájejte najemno. V hrnci rozehřejte máslo a cibuli i česnek do něj vložte a orestujte. Poté přisypte mouku a vytvořte jíšku (pokud byste chtěli polévku udělat úplně bez mouky, můžete ji později zahustit pár uvařenými bramborami). Do hrnce přilijte vývar, přidejte špenát, osolte, opepřete, můžete přidat také trošku muškátového oříšku. Nechte asi čtvrt hodiny až dvacet minut povařit a poté promixujte ponorným mixérem dohladka.

Hrášková polévka

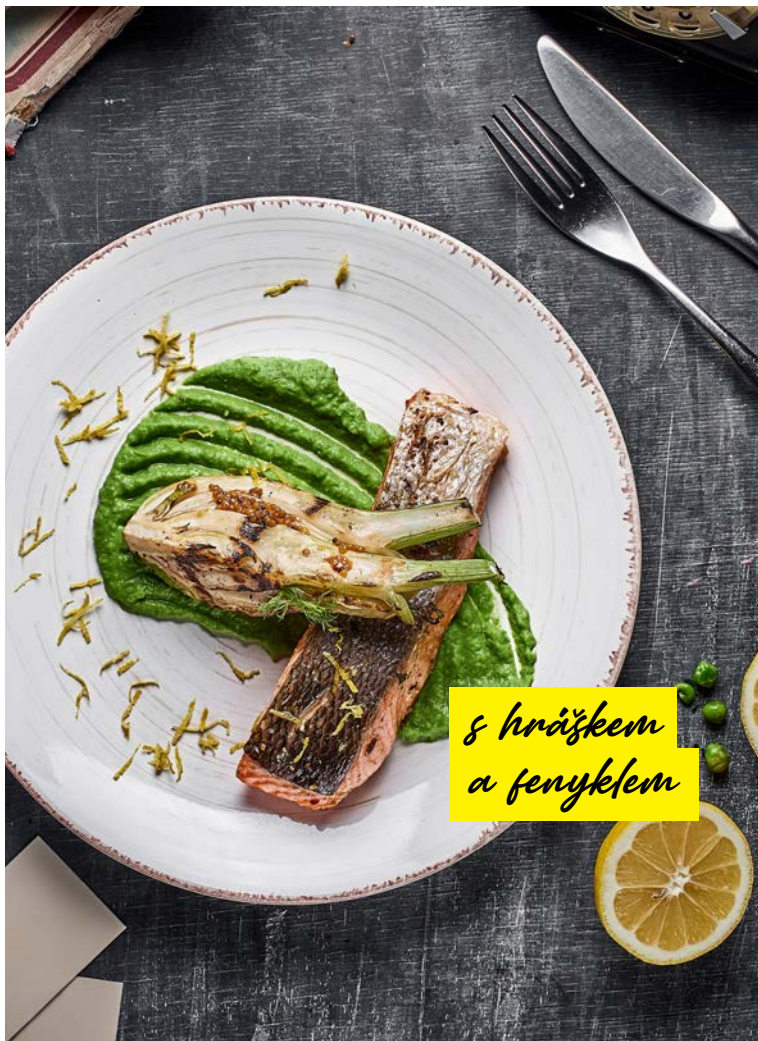
1 kg čerstvých hrachových lusků
1 cibule
1 l vody
lžíce mouky
lžíce másla
sůl a čerstvě mletý pepř

Hrášek vyloupejte a prázdné lusky dejte vařit do vody. Po půl hodině lusky vyndejte a do vývaru vložte vyloupaný hrášek. Cibuli nasekejte najemno. V hrnci rozehřejte máslo a nasypťte na něj cibuli, kterou nechte zpénit. Poté cibuli zasypejte moukou a vytvořte jíšku. K ní pak nalijte vodu s vařeným hráškem, osolte, opepřete a ponorným mixérem vymixujte dohladka a nechte ještě několik minut mírně povařit.

Brokolicová polévka

1 a ½ brokolice
1 cibule
2 stroužky česneku
1 brambora
1 l drůbežího nebo zeleninového vývaru
130 ml smetany ke šlehání
olivový olej
sůl a čerstvě mletý pepř

Cibuli a česnek nakrájejte najemno. V hrnci rozehřejte olivový olej a přisypte cibuli, kterou orestujte. Poté přidejte česnek a nechte rozvonět. Brokolici opláchněte a nakrájejte na menší kousky, bramboru oloupejte a také nakrájejte. Brokolici i bramboru dejte do hrnce, přilijte vývar a vařte, dokud nezměkknou. Tyčovým mixérem rozmixujte polévku dohladka a přilijte smetanu. Polévku dochuťte solí a pepřem.



Pečený losos s hráškovým pyré a fenyklem

4 filety lososa, lžíce olivového oleje, 2 stroužky česneku, 2 citrony, sůl, pepř

Na pyré: 500 g mraženého nebo čerstvého hrášku, 50 g másla, pár lístků čerstvé máty, sůl, pepř

Na pečený fenykl: 1 větší fenykl, 2 lžíce olivového oleje, 1 lžička mořské vločkové soli, čerstvě mletý pepř, špetka mletého anýzu, špetka mleté papriky, 1 citron

Nejprve si připravte fenykl. Ten očistěte, uřízněte listy a stonky, pak jej rozkrojte na čtvrtiny. Nakrájený fenykl dejte na plech nebo do zapékací mísy vyložené pečicím papírem, zakápněte jej olivovým olejem, ochuťte mořskou solí, pepřem, anýzem, paprikou, nastrouhanou kůrou z citronu (před strouháním jej důkladně opláchněte) a peče, nejlépe zakryté alobalem, v troubě předehřáté na 200 °C zhruba půl hodiny, poté alobal odkryjte a peče dalších 20 minut, dokud není fenykl měkký.

Mezitím si připravujte lososa. Filety osušte a potřete trochou olivového oleje. V misce smíchejte nastrouhanou kůru z jednoho citronu, prolisovaný česnek, lžičku oleje, sůl a pepř a směsí filety potřete. Pak je položte na plech vyložený pečicím papírem a peče na 200 °C zhruba 20 minut. Na přípravu hráškového pyré dejte do hrnce vařit vodu. Jakmile ji přivedete k varu, přisypte hrášek a vařte, dokud nezměkne (zhruba 5–10 minut). Hrášek scedte, přidejte k němu máslo a pár lístků máty a tyčovým mixérem jej rozmixujte do hladkého pyré, osolte a opepřete.

Filety podávejte pokapané šťávou z citronu, s hráškovým pyré a pečeným fenyklem.

Tagliatelle s pestem z piniových oříšků

*500 g těstovin tagliatelle
30 g piniových oříšků
60 g čerstvé bazalky
2 stroužky česneku
80 g strouhaného parmezánu
120 ml olivového oleje
sůl a čerstvě mletý pepř*

Těstoviny uvařte v osolené vroucí vodě a scedte. Bazalku, piniové oříšky, česnek a parmezán mixujte a pomalu přidávejte olivový olej, dokud se nevytvoří hladké krémové pesto.

To přidejte k těstovinám, osolte, opepřete a vše promíchejte. Podávejte posypané nastrouhaným parmezánem a ozdobené pár lístky bazalky a piniovými oříšky.





BECHEROVKA®

SKVĚLE NAMÍCHANÝ ŽIVOT

