

RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ



MAGAZÍN

4/2022
zdarma



*Grilování
maso & ryby*



NAMIXUJTE SVĚŽÍ DRINKY Z FINLANDIA BOTANICALS

SKINNY ROSE

4 CL FINLANDIA BOTANICAL
LESNÍ OVOCE & RŮŽE
12 CL TONIKU, LIMETA A LED



SKINNY MINT

4 CL FINLANDIA BOTANICAL
OKURKA & MÁTA
12 CL TONIKU, CITRON A LED



BEZ
UMĚLÝCH
AROMAT

BEZ
CUKRU

ZROZENA
VE FINSKU

TIP: NAHRAĎTE TONIC SODOU
PRO MIMOŘÁDNĚ SVĚŽÍ CHUŤ

Vážení a milí čtenáři,
bezstarostné, teplé, dlouhé, plné zážitků a setkání s rodinou
a přáteli – takové by mělo být léto. A ke všem těmto aspek-
tům léta patří i dobré jídlo. Proto vám na stránkách dalšího
čísla JIP magazínu posíláme trochu inspirace – sladké i slané, pečené,
grilované i bez tepelné úpravy. S touto inspirací naložte dle svého. Můžete
se držet receptu, ale klidně popustte uzdu fantazii a obměňujte, zkoušejte,
experimentujte. I o tom příprava jídla je.

Přejeme vám krásné letní dny

Vaše JIP východočeská



Gastro MAGAZÍN, periodikum zaměřené na kvalitní gas-
tronomii, 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:





34



14



18



31



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 Potraviny



6



12



24



29

OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6** **Dejte si Naše maso**
Pochtivě vyrobené v nové
JIP bourárně
- 10** **Letní dezerty**
Nenechte si ujít to nejlepší
z léta!
- 18** **Nová prodejna Cash&Carry**
Tentokrát v Olomouci
- 22** **Letní grilovačka**
Recepty
- 30** **Cuketa & lilek**
Recepty
- 34** **Snídaně**
Recepty





**Dejte si Naše maso.
Poctivě vyrobené v nové
JIP bourárně**



Cesta k opravdu kvalitnímu masnému výrobku možná není tou nejjednodušší, ale stojí za to. V nové pardubické bourárně společnosti JIP začíná cesta masa na příjmu. „Maso k nám na příjem přijede od dodavatele jatečně opracované, to znamená vepřové maso v půlkách a hovězí maso ve čtvrtích,“ popisuje začátek zpracování masa vedoucí výroby bourárny Josef Macák. „Přes váhu se pak vepřové půlky a hovězí čtvrtě přesunou na visuté dráze do chladicí místnosti,“ pokračuje Josef Macák s tím, že po celou dobu manipulace s masem se dbá na zachování teplotního řetězce, který zaručí zdravotní nezávadnost: „Celý prostor bourárny je chlazený a teplota zde nepřesáhne 10 °C, v místnostech, kde je maso uloženo, smí být maximálně 3 °C.“

Maso z bourárny najdete ve všech prodejnách JIP

Z chladírny pak hovězí i vepřové putuje do samotné bourárny, kde jej řezníci opracují a porcují. **Pro každou část provozu společnost JIP vybrala takový postup, který po spojení všech jednotlivých dílků celého procesu zaručí ten nejlepší výsledek pro zákazníka.** Například všechny plátky masa bez kosti nejsou krájeny a vkládány do vaniček strojově, ale ručně. „Přestože ruční krájení a vkládání plátků je samozřejmě časově náročnější, jedině díky němu zaručíme, že všechny plátky budou dobře a poctivě ukrojené. Zároveň je to pro nás další forma kontroly kvality,“ vysvětluje Josef Macák.

Část masa se po opracování balí do vakua nebo do vaniček s ochrannou atmosférou, další část pak míří ke zpracování do výroby polotovarů. Tam s pomocí nejnovějších technologií vznikají desítky různých masných produktů. Jde například o uzené výrobky (uzené ve vlastní udrně na čistých bukových štěpech), marinovaná nebo mletá masa, sekaná, ale třeba i plněné papriky, špízy, škvarky a mnoho dalšího. „Jednotlivé receptury jsou vlastní a samozřejmě tajné,“ říká s úsměvem vedoucí výroby a pokračuje: „Vše postupně ladíme a zlepšujeme, nyní máme například novou technologii pro mletí masa, která odstraní všechny šlachy a krupky, takže v našich klobásách nic takového nenajdete.“

Poslední ‚zastávkou‘ masa v nové bourárně je expedice. Tou měsíčně projde na 100 tun masa, tedy 5–6 tun denně a výrobky se odtud rozvázejí do všech JIP prodejen.

Maso, které v bourárně zpracováváme, přijímáme výhradně od prověřených dodavatelů. Vepřové pochází ze zemí Evropské unie, nyní primárně z Belgie, hovězí pak pouze z České republiky. V případě hovězího nabízíme jen maso z býka, které je chutnější, křehčí a mnohem snáz se kuchyňsky zpracovává.

Vlastní výrobek versus cizí?

Přirozeně vždycky vyhraje ten vlastní – víte totiž, jak vznikl, co obsahuje a můžete se zaručit za jeho kvalitu. Proto nás těší, že se můžeme pochlubit naší první centrální bourárnou masa společnosti JIP, která vznikla v Pardubicích.

Celý proces od samotného bourání masa, přes zpracování, kuchyňskou úpravu až po finální zabalení nyní probíhá přímo u nás v bourárně. A my tak můžeme zákazníkům všech JIP prodejen napříč republikou nabídnout v jednom ‚balíčku‘ kvalitu a čerstvost garantovanou naší vlastní výrobou.





Kvalita na prvním místě

Hlavním důvodem, proč JIP bourárna vůbec vznikla, byla možnost díky ní zákazníkům nabídnout **kvalitní masné výrobky, za které se můžeme stoprocentně zaručit**, co do kvality i bezpečnosti. Tomuto cíli je podřízen i celý její provoz. Zaměstnanci se do výroby nedostanou bez převlečení, umytí a dezinfekce, prostory jsou několikrát denně čištěny, maso je samozřejmě pod stálým dohledem veterinární správy, řídíme se kontrolními body podle HACCP a hygienické normy dodržujeme nad rámec povinné legislativy. Vedle bezpečnosti a nezávadnosti je stejně důležitým cílem samotná kvalita. „*Nechceme prodávat produkty plné vody, zahušťovadel nebo nějakých náhražek, ale poctivé výrobky plné masa*,“ říká Josef Macák s tím, že všechny výrobky z JIP bourárny jsou bez glutamátu.

Bourárnu jsme vybavili hned několika sanitačními stanicemi, které vyčistí i ten poslední kout provozu. Sanitaci prochází všechno od podlah a stěn, přes stroje, až po poslední nůž, a to i několikrát za den.

Naše maso

Vepřové a hovězí maso z JIP bourárny nyní mohou zákazníci nakoupit na všech volných pultech s masem JIP prodejen a také v baleních pod označením **Naše maso**. V plánu jsou však i další formy prodeje. „Bourárna funguje teprve několik měsíců, jsme tedy zatím na pomyslném startu. Nejprve jsme výrobky chtěli nabídnout retailovým zákazníkům, od kterých již teď máme pozitivní ohlasy. Další fází pak bude uspokojení poptávky velkoobchodních zákazníků a rádi bychom dělali i porce na míru dle potřeb zákazníků, jako jsou restaurace, školní jídelny, závodní jídelny a další,“ uzavírá marketingový ředitel Michal Lelek.





Nenechte si ujít
to nejlepší z léta!

letní dezerty



borůvkové řezy

BORŮVKOVÉ ŘEZY

400 g hladké mouky
250 g změkklého másla
120 g moučkového cukru
1 vejce
½ prášku do pečiva

Náplň:
200 g borůvek
200 g tvarohu
2 vejce
50 g krupicového cukru

Prosátou mouku, máslo, moučkový cukr, vejce a prášek do pečiva smíchejte a vypracujte těsto, které nechte alespoň hodinu odpočívat v lednici. Poté těsto z lednice vyndejte a rozdělte jej na dva díly. Tvaroh smíchejte s borůvkami, vejci a krupicovým cukrem. Plech nebo koláčovou formu vyložte pečicím papírem nebo dobře vymažte a vysypte a první díl těsta rovnoměrně rozprostřete na dno. Na těsto pak rozetřete připravenou borůvkovou náplň a navrch nastrouhejte zbylou část těsta. Koláč pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba třičtvrtě hodiny.

RYBÍZOVÉ ŘEZY s KRÉMEM

80 g hladké mouky, 130 g krupicového cukru, 3 vejce,
2 lžice kvalitního kakaa, lžička prášku do pečiva
Krém: 700 ml mléka, 2 vanilkové pudinky, 100 g cukru,
200 g změkklého másla, 2 lžice kvalitního kakaa,
250 g rybízu, rybízový džem, 10 g želatiny v prášku

Kakaový korpus připravte podle postupu u višňových řezů níže. Upečený korpus nechte vychladnout a připravte si krémy. Podle návodu připravte vanilkový pudink, přidejte cukr a nechte jej při pokojové teplotě vychladnout, občas jej však promíchejte, aby se na něm nevytvořil škraloup. Jakmile pudink vychladne, postupně do něj všlehejte změkklé máslo, dokud se suroviny nespojí. Krém pak rozdělte na tři části. Do první vmíchejte kakao, druhou ponechte vanilkovou a do třetí vmíchejte pár lžiček rybízového džemu. Tyto pak navrstvíte na upečený korpus (jednotlivé vrstvy nechte chvíli ztuhnout v lednici). Rybíz nasype do hrnce, povařte a přidejte želatinu připravenou podle návodu. Ovoce nechte lehce vychladnout a dejte navrch dezertu. Po vychladnutí a zatuhnutí nakrájejte.



rybízové řezy



višňové řezy

VIŠŇOVÉ ŘEZY

80 g hladké mouky, 130 g krupicového cukru, 3 vejce,
2 lžice kvalitního kakaa, lžička prášku do pečiva
Náplň: 500 g plnotučného tvarohu, 2 lžice moučkového cukru, 2 lžice strouhaného kokosu, želatinový ztužovač do krému, dle chuti višňový džem
Želé: 350 g višně (čerstvých nebo mražených), cukr, 100 ml vody, 10 g želatiny v prášku nebo v plátcích, šlehačka na ozdobení

Žloutky oddělte od bílků a z bílků vyšlehejte tuhý sníh. Žloutky utřete s cukrem, poté přidejte prosátou mouku, prášek do pečiva a kakao. Do vytvořené hmoty vmíchejte vyšlehaný sníh. Těsto pak přelijte do formy vyložené pečicím papírem a pečte na 180 °C asi čtvrt hodiny, dokud nebude korpus hotový. Pak jej vyndejte z trouby a nechte vychladnout. V misce smíchejte tvaroh, cukr, kokos, dle chuti také pár lžiček džemu. Podle návodu pak přidejte želatinový ztužovač. Připravený krém nalijte na upečený korpus a dejte do lednice ztuhnout. Mezitím si připravte želé. Vypeckované višně nasype do hrnce a vařte, dokud nezměkknou. Poté přidejte želatinu připravenou podle návodu. Ovoce nechte trochu vychladnout a až poté nalijte na korpus s krémem. Vše pak nechte vychladnout v lednici, před podáváním nakrájejte na kostky a ozdobte šlehačkou.

MALINOVÁ ROLÁDA

Těsto:

160 g hladké mouky

160 g krup. cukru

4 vejce

2 lžíce kakaa

Krém:

500 g tvarohu

70 g másla

vanilkový cukr

2 lžíce moučkového cukru

150 g malin

Žloutky oddělte od bílků. Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny a přidejte prosátou mouku a kakao. Z bílků ušlehejte sníh a opatrně ho vmíchejte do těsta. To pak rozprostřete na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 170 ° C zhruba 20 minut. Ještě teplé těsto po upečení i s pečicím papírem zarolujte do mokré utěrky a nechte vychladnout. Tvaroh vyšlehejte s cukrem a změkklým máslem, poté vmíchejte maliny. Těsto rozrolujte, potřete krémem a zarolujte. Roládu nechte ideálně přes noc ztuhnout v lednici.



malinová
roláda



malinový
dezert

MALINOVÝ DEZERT

300 g malin

250 g mascarpone

200 g 31% smetany

2 lžíce moučkového cukru

lžička vanilkového extraktu

lístky čerstvé máty

Smetanu vyšlehejte do šlehačky. V jiné misce rozšlehejte mascarpone s cukrem a vanilkovým extraktem, poté opatrně vmíchejte šlehačku. Krém naplňte do skleniček a doplňte je čerstvými malinami. Dezert nechte zchladnout v lednici, podávejte ozdobené lístky máty.

JAHODOVÉ MINIDORTÍKY

Korpus:

180 g polohrubé mouky

180 g krupicového cukru

6 vajec

1 lžička prášku do pečiva

špetka soli

Krém:

250 g mascarpone

100 ml šlehačky

2 lžíce moučkového cukru

čerstvé jahody

lístky máty

Žloutky oddělte od bílků. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, žloutky utřete s cukrem do pěny. Ke žloutkům přidejte prosátou mouku, prášek do pečiva a promíchejte, nakonec vmíchejte sníh. Těsto nalijte do formiček, případně na plech. Pečte v troubě předehřáté na 180 ° C zhruba 20 minut. Pokud jste pekli těsto na plechu, po vychladnutí z něj vykrájejte kolečka. Šlehačku vyšlehejte, poté k ní přimíchejte mascarpone s cukrem. Jahody nakrájejte na tenké plátky. Krémem naplňte cukrářský sáček a nastříkejte jej na spodní část dortíků, na krém položte plátky jahod a přiklopte vrchním dílem. Ozdobte plátky jahod a lístky máty.



jahodové
minidortíky



Čokolont s višněmi

Korpus: 150 g hladké mouky, 150 g polohrubé mouky, 180 g cukru, 5 vajec, balíček vanilkového cukru, balíček prášku do pečiva, 40 g kvalitního kakaa, 50 ml vody, 50 ml oleje, špetka soli

Krém: 180 g změkklého másla, 120 g smetanového sýru, 90 g kvalitního kakaa, 20 ml mléka, 300 g moučkového cukru, višně

Žloutky oddělte od bílků. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, žloutky utřete s cukrem do pěny. Ke žloutkům přidávejte olej, vodu, oba druhy mouky, prášek do pečiva, sůl a kakao. Vypracujte těsto (pokud bude příliš husté, přidejte trochu vody) a do něj opatrně vmíchejte sníh. Těsto pak nalijte do dortové formy a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba půl hodiny (špejlí vyzkoušejte, zda se těsto nelepí). Korpus pak nechte vychladnout a až poté jej prokrojte na dva díly. Všechny ingredience na krém vyšlehejte. Část višní nakrájejte na malé kousky. Krém rozdělte na dva díly a do jednoho z nich vmíchejte malé kousky višní. Krémem s višněmi pak potřete spodní část korpusu a přiklopte vrchním dílem. Celý dort pak potřete zbylým krémem a nvrch nazdobte čerstvé višně.

TVAROHOVÝ KOLÁČ S LESNÍM OVOCEM

200 g hladké mouky
120 g másla
80 g cukru
1 vejce
špetka soli

Náplň:
500 g měkkého tvarohu
50 g cukru
balíček vanilkového cukru
30 g másla
2 žloutky
250 g čerstvého lesního ovoce

Prosátou mouku, cukr, sůl, vejce a změkklé máslo vypracujte do hladkého těsta. Z něho vyválejte plát, kterým vyložte dortovou formu tak, aby těsto sahalo až po okraje. Pro přípravu náplně utřete máslo se žloutkem a cukrem tak, aby se cukr rozpustil. Tuto směs pak promíchejte s tvarohem. Směs rozetřete na připravené těsto a pečte v troubě předehřáté na 175 °C zhruba hodinku. Na upečený koláč pak dejte vrstvu čerstvého lesního ovoce.



koláč
s lesním ovocem



zmrzlina
s citronovým krémem

ZMRZLINA S CITRONOVÝM KRÉMEM

Citronový krém:
4 žloutky
120 g krupicového cukru
lžíce citronové kůry
80 ml citronové šťávy
80 g másla
špetka soli

Zmrzlina:
250 g měkkého tvarohu
100 g moučkového cukru
180 g zakysané smetany
balíček vanilkového cukru
čerstvé maliny na ozdobu

Ve vodní lázni smíchejte v misce žloutky, cukr, citronovou kůru i šťávu a špetku soli. Vše metličkou důkladně míchejte, dokud směs nezhoustne. Krém suňte z vodní lázně a zašlehejte do něj máslo, dokud se nerozpustí. Směs pak nalijte do sklenice a nechte vychladnout. Všechny ingredience na zmrzlinu dobře promíchejte a nalijte do misky. Navrch nalijte připravený citronový krém a zmrzlinu dejte do mrazáku ztuhnout. Podávejte ozdobené čerstvými malinami.

OVOCNÉ ŘEZY

300 g polohrubé mouky
180 g moučkového cukru
4 vejce
100 oleje
100 ml mléka
2 lžičky prášku do pečiva

Krém:

500 g tučného tvarohu
350 g zakysané smetany
60 g moučkového cukru
balíček vanilkového cukru
lžíce rumu
250 g čerstvého lesního ovoce dle chuti
2 balíčky dortového želé

Mouku prosejte a přimíchejte do ní prášek do pečiva. Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny a postupně do směsi přidávejte mouku, olej a mléko a vypracujte hladké těsto. To pak nalijte do pečicím papírem vyložené formy a pečte v troubě předehřáté na 180 °C 15–20 minut, po dopečení nechte vychladnout. Ingredience na krém promíchejte a rozetřete na korpus. Želatinu připravte podle návodu, smíchejte ji s ovocem, rozetřete na krém a nechte ztuhnout v chladu.



ovocné
řezy



koláč
s broskvemi
a malinami

KOLÁČ S BROSKVEMI A MALINAMI

220 g hladké mouky
80 g změkklého másla
40 g cukru
4 lžíce vody
špetka soli
3 broskve
50 g malin
moučkový cukr na posypání

Smíchejte mouku, jednu lžici cukru a špetku soli. Ke směsi přidejte máslo a vodu a rukama vypracujte těsto. To pak nechte odpočinout v lednici. Poté těsto rozválejte na pomoučněném vále a placku přeneste na plech vyložený pečicím papírem.

Broskve vypeckujte, nakrájejte na měsíčky a smíchejte je se zbylým cukrem. Broskve pak vyskládejte na těsto, doprostřed a na broskve dejte také maliny. Okraje těsta částečně přehněte přes broskve.

Koláč dejte péct do trouby předehřáté na 190 °C na zhruba 25 minut, dokud okraje nezezlátnou.

KOLÁČ S RYBÍZEM

600 g polohrubé mouky
250 g krupicového cukru
balíček vanilkového cukru
250 g změkklého másla
balíček prášku do pečiva
1 vejce

Náplň:
balíček vanilkového pudinku
500 ml mléka, lžíce cukru, 500 g rybízu

Prosátou mouku, cukry, prášek do pečiva, vejce a máslo smíchejte a rukama zpracujte v drobné těsto. To rukama namačkejte do vymazané a vysypané formy. Pudink uvařte dle návodu a nechte zchladnout, poté ho rozetřete na těsto. Navrch nasypete rybíz a koláč dejte péct do trouby předehřáté na 160 °C asi na 50 minut.



koláč
s rybízem



crumble
s višněmi

CRUMBLE S VIŠNĚMI

300 g višní
200 g ovesných vloček
100 ml medu
70 g másla
30 g třtinového cukru
lžíce kůry z citronu
lžíce šťávy z citronu

V misce smíchejte vypeckované višně, citronovou šťávu a kůru a med. V jiné misce promíchejte ovesné vločky, cukr a máslo. Do zapékací misky nebo pekáčku rozložte nejprve višně a na ně rovnoměrně ovesné vločky. Vložte do trouby rozehráté na 180 °C na asi třičtvrtě hodiny. Crumble podávejte teplý se zmrzlinou nebo jogurtem.

BORŮVKOVÝ KOLÁČ

200 g polohrubé mouky, 60 g krupicového cukru, 120 g másla, 2 lžičky prášku do pečiva, 1 vejce, 15 ml mléka

Náplň: 750 g plnotučného tvarohu, 3 vejce, 200 g krupicového cukru, 500 g borůvek

Prosátou mouku s práškem do pečiva, cukr, máslo, vejce a mléko smíchejte a vypracujte do hladkého těsta, které nechte odpočinout v lednici. Z těsta pak vyválejte placku, kterou vložte do připravené dortové formy až po okraje. Připravte si tvarohovou náplň. Bílky a žloutky oddělte, z bílků vyšlehejte sníh. Tvaroh, žloutky a cukr rozmíchejte a poté opatrně vmíchejte sníh. Tvarohovou náplň natřete na těsto a na ni navrstvěte borůvky. Koláč pečte v předehřáté troubě na 180 °C asi třičtvrtě hodiny.



borůvkový
koláč



PANORAMA

JIRÁSKŮV DŮM



Adventure
lanový park
poblíž



Křižovatka
turistických tras



Mazlíčci
povoleni



Pokoje
s terasou



Nekuřácký
hotel



Bezbariérové
pokoje



Rychlá WiFi
zdarma



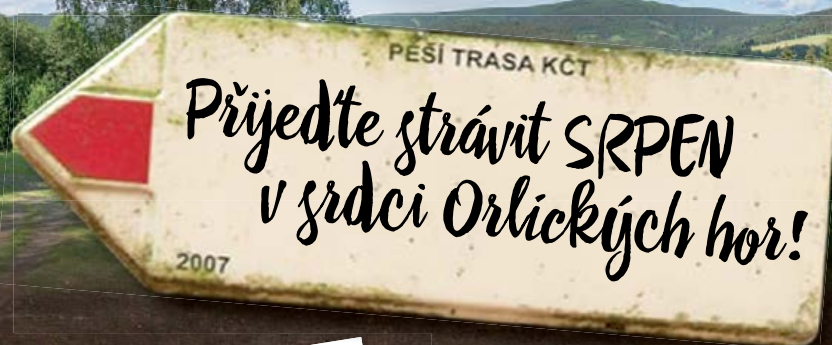
Samoobslužná
kavárna



Parkování
zdarma



Ohniště
na zahradě



Máme pro Vás připravené útulné ubytování, kde najdete až pětilůžkové apartmány, které jsou ideální i pro rodiny s dětmi. Všechny apartmány disponují plně vybavenou kuchyňkou s jídelním stolem, vlastní koupelnou s toaletou. Těšit se můžete také na saunu, samoobslužnou kavárničku, dětský koutek, úschovnu kol, zahradu s ohništěm a parkování u objektu zdarma.

Přímo v Deštné najdete Lanový park s adventure půjčovnou, kde si můžete zapůjčit horská kola, čtyřkolky, terénní koloběžky, terénní brusle nebo horské tříkolky, zahrát adventure golf, nebo se projet horským kolem na pumptracku.

Děti se zamilují do Kačenčiny pohádkové stezky. Jedná se o 5 km dlouhý okruh v krásné přírodě, kde najdou 18 stanovišť s interaktivními prvky, úkoly a pohádkovými postavami.

Sedačková lanovka je připravena Vás vyvézt na Studený vrch, kde vedou zajímavé tratě pro kola nebo terénní koloběžky. Zážitkem s adrenalinovými prvky pro Vás může být sjezd modré sjezdovky na terénní tříkolce. Převážka kočárků a kol je zdarma.



Kontakt:

+420 739 632 969

info@aparthotelpanorama.cz

Deštné v Orlických horách 18

 panorama_destne

APARTHOTELPANORAMA.CZ

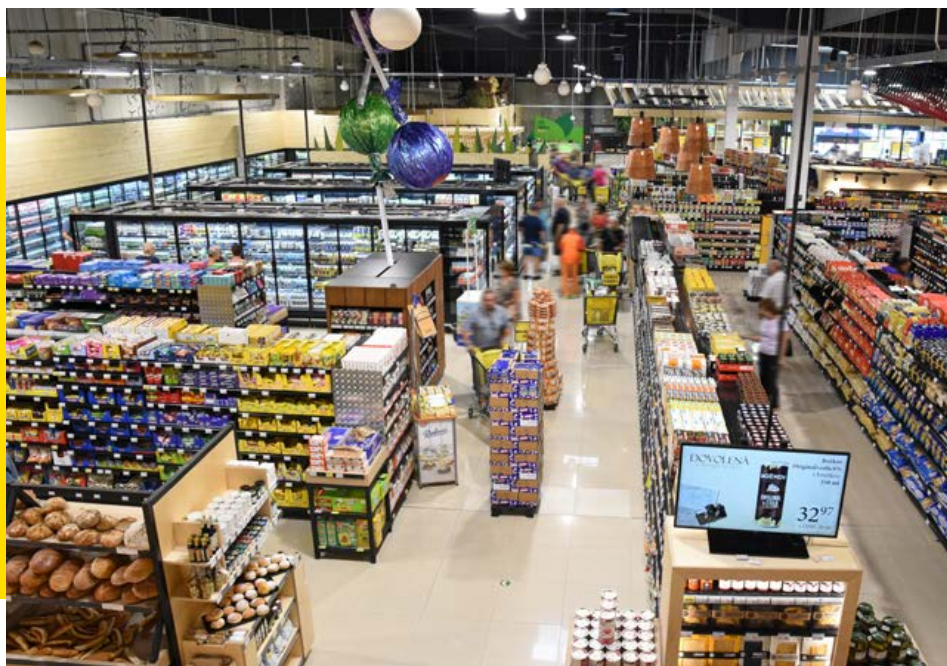


**JÍŽ OTEVŘENO
DENNĚ 8-20**

OLOMOUC, HOLICKÁ 1237



**Otevřeli jsme další novou,
moderní prodejnu.
Tentokrát v Olomouci**



Každý den, od pondělí do neděle, je tu pro vás. Nová olomoucká prodejna JIP Cash&Carry, kterou jsme otevřeli v půlce července, nabízí komfortní nakupování – přesně takové, jaké si přejete v obchodě zažívat.

Vy, kteří už znáte naše prodejny, třeba v Ostravě nebo Praze-Bořanovicích, možná tušíte, co jsme přichystali a zrealizovali v nově otevřené prodejně Cash&Carry v Olomouci. Ale pozor. Nenechte se zmást, opět jsme přidali pár novinek.

Úseky, které nemohou chybět

Standardem všech našich nových prodejen je vlastní **pekárna**. I v olomouckém JIPu každý den najdete voňavé a čerstvé pečivo z řemeslné pekárny, která je součástí prodejny. Stejně tak je nedílnou složkou nové Cash&Carry řeznictví. Nakoupit tak můžete nejen větší či menší porce baleného masa, ale v úseku **řeznictví** si vyberete takový kousek, který se vám líbí, a necháte si ho naporcovat na přání. Do všech našich řeznictví navíc dodáváme maso z nové centrální JIP boudárny, ve které si maso sami poctivě zpracováváme. Hned vedle řezníka pak najdete **úsek ryb**, kde si lze vybrat z desítek různých druhů sladkovodních i mořských ryb a plodů, které obměňujeme podle sezóny.





Co ve výčtu nesmí chybět, je klimatizovaný úsek s těmi běžnými i méně známými druhy **ovoce a zeleniny** a také **lahůdky**. Tam zase objevíte uzeniny, salámy, sýry, zákusky i něco k rychlému zakousnutí. Součástí lahůdek je také **fresh bar**, kde si můžete nabrat čerstvý salát. A nebyla by to správná prodejna bez široké nabídky piv v **pivním paláci**. Na své si samozřejmě přijdou i vinaři ve **vinotéce**.



Zastavte se na sushi

Úplnou novinkou, ve které je olomoucká prodejna průkopníkem, je **Sushi Point**.

Základem dobrého sushi jsou kvalitní a dokonale čerstvé suroviny. Díky nim se pak dá vykouzlit výborně chutnající i skvěle vypadající sushi různých druhů. A právě tak Naše sushi připravujeme.

Výsledek můžete ochutnat v Sushi Pointu, který najdete přímo uprostřed prodejny.

Něco pro každého

Věříme, že v nové prodejně si přijde každý na to své. V nabídce jsou kromě zmíněného také tisíce položek potravin i nápojů, v regálech a na pultech najdete i bioprodukty a výrobky od farmářů nebo luxusní potraviny v krásných baleních, které mohou posloužit i jako dárek.

A nezapomínejte – nepotřebujete žádnou zákaznickou kartu a každý den najdete na prodejně stabilně nízké ceny a řadu akčních produktů.



Zjistěte více na:
www.JIP-POTRAVINY.CZ





grilovaný
hermelín

Grilovaný hermelín s bylinkami

4 hermelíny
čerstvý rozmarýn a tymián
čerstvě mletá sůl a pepř
olivový olej
alobal

V misce smíchejte olivový olej, lístky bylinek, sůl a pepř. Na kus alobalu naneste trochu olejové směsi, vložte hermelín a na něj opět naneste směs s bylinkami. Takto naložené hermelíny zabalte a uložte do lednice. Poté hermelíny grilujte v alobalu zhruba 10 minut.

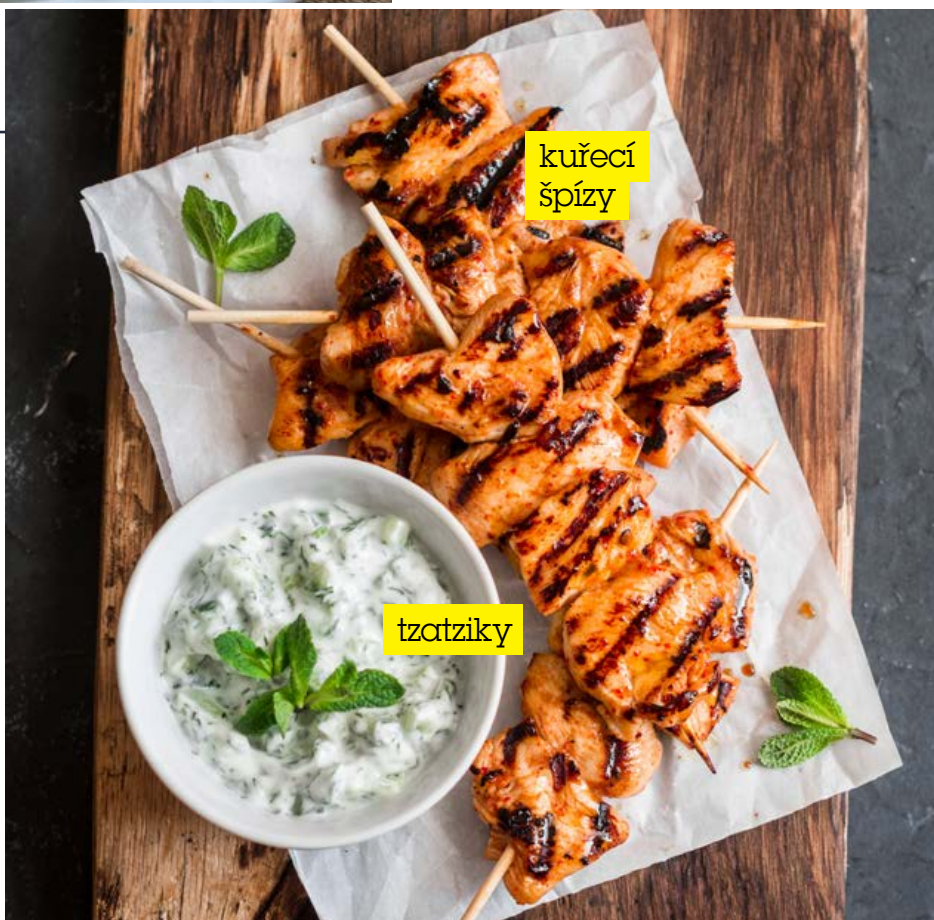
Kuřecí špízy s tzatziki

400 g kuřecího masa
olivový olej
čerstvě mletá sůl a pepř
špejle

Tzatziki:

2 salátové okurky
2 bílé řecké jogurty
stroužek česneku
lžice citronové šťávy
čerstvý kopr
sůl a pepř

Kuřecí maso nakrájejte na menší kousky, pokapejte olivovým olejem, osolte, opepřete a nechte odležet. Okurky oloupejte, nastrouhejte nahrubo a vymačkejte z nich šťávu. Do okurek přidejte jogurty, prolisovaný česnek, citronovou šťávu, sůl, pepř a nasekaný čerstvý kopr. Vše promíchejte a dejte do lednice vychladit. Kousky kuřecího masa napíchejte na špejle a pomalu grilujte ze všech stran, dokud nebude maso hotové. Podávejte s tzatziki.



kuřecí
špízy

tzatziky



grilované
krevety

Grilované tygří krevety

12 ks čerstvých tygřích krevet
2 stroužky česneku
šťáva z jedné limetky
olivový olej
čerstvá petrželka
čerstvě mletá sůl

Olivový olej, limetkovou šťávu, prolisovaný česnek a sůl smíchejte v misce. Krevety přelijte touto směsí a promíchejte. Grilujte krátce, jen pár minut. Po ugrilování posypejte najemno nasekanou petrželkou.

Hovězí burger



600 g mletého hovězího masa
4 hamburgerové bulky
8 plátků slaniny
8 plátků sýru cheddar
kečup
listový salát
2 rajčata
červená cibule
čerstvě mletá sůl a pepř

Maso rozdělte na čtyři díly a vytvarujte placky. Ty z obou stran osolte, opepřete a vložte na gril. Opékejte je z obou stran. Bulky rozkrojte a také vložte na gril řeznou stranou dolů, opečte i plátky slaniny. Před koncem pečení položte na maso plátky cheddaru. Bulky sundejte z grilu a obě strany potřete kečupem, položte na ně listový salát, na plátky nakrájené rajče, kroužky červené cibule, opečenou masovou placku se sýrem, slaninu a přiklopte vrchním dílem pečiva.

HOVĚZÍ BURGER



Kukuřice na grilu

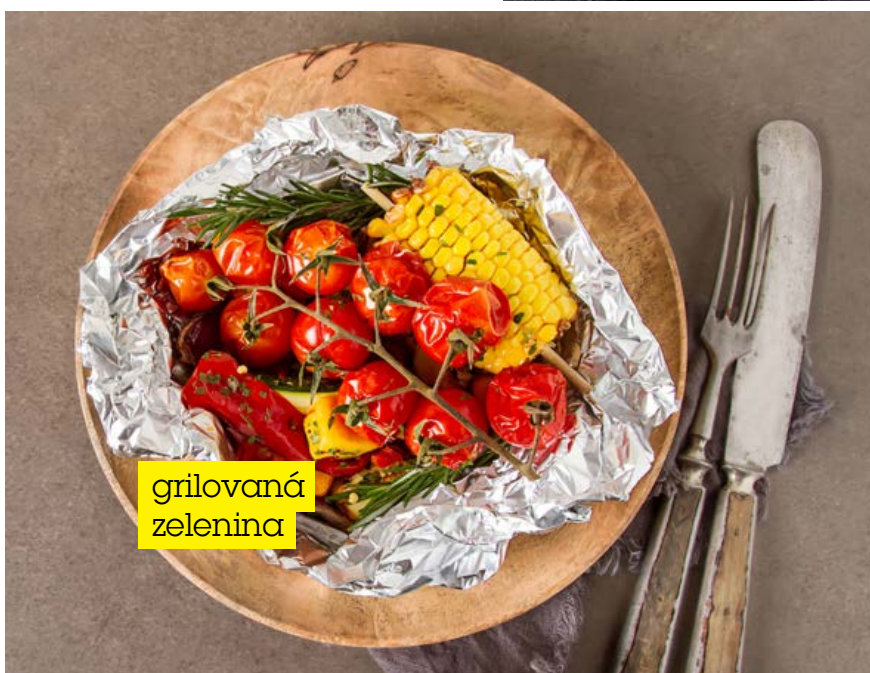
*2 oloupané kukuřičné klasy
rozpuštěné máslo
sůl*

Kukuřičné klasy vložte do osolené vody a zhruba deset minut povařte. Poté je nakrájejte na tři díly (špičky odkrojte) a potřete je rozpuštěným máslem. Vložte na gril a opečte dozlatova ze všech stran. Po dogrilování osolte a podávejte s dipem dle chuti.

Špízy

*400 g kuřecího masa
4 grilovací klobásky
2 papriky
2 cibule
8 menších žampionů
cherry rajčata
cuketa
olivový olej
čerstvě mletá sůl a pepř*

Maso, klobásky a papriky nakrájejte na menší kousky, cuketu na kolečka a cibuli na měsíčky, žampiony i cherry rajčátka ponechte vcelku. Na špejli napichujte střídavě maso, zeleninu a houby. Špízy potřete olejem, důkladně osolte a opepřete a vložte na rozpálený gril. Opečte po všech stranách.



Zelenina grilovaná v alobalu

*2 oloupané kukuřice
cherry rajčátka na stonku
cuketa
cibule
paprika
2 lžíce másla
čerstvý rozmarýn
sůl
alobal*

Kukuřici nakrájejte na několik dílů, cuketu a cibuli na kolečka, papriku na menší kousky. Zeleninu osolte, přidejte čerstvý rozmarýn a máslo. Vše vložte do alespoň dvou vrstev alobalu, zabalte a dejte na gril. Zeleninu grilujte zhruba půl hodiny.

Rib Eye steak



*stařené maso
z vysokého roštěnce
čerstvě mletá sůl
čerstvě mletý pepř
přepuštěné máslo*

Maso nakrájejte na silnější steaky (o hmotnosti alespoň 300–350 g) a rovnou je položte na rozpálený gril. Steaky grilujte podle jejich výšky (co centimetr výšky, to minuta) z obou stran. Po sundání z grilu nechte steak odpočinout. Poté jej nakrájejte ostrým nožem na tenké plátky, ochuťte čerstvě namletou solí a pepřem a přelijte přepuštěným máslem.



Grilovaná vepřová žebra

1 kg vepřových žeber
4 lžíce medu
2 lžíce rajčatového protlaku
lžička hořčice
2 lžíce sójové omáčky
sůl a pepř

Med, protlak, hořčici, sójovou omáčku, sůl a pepř smíchejte a směsí potřete vepřová žebra. Ty pak nechte alespoň hodinu při pokojové teplotě marinovat. Maso pak dejte do pekáče, přikryjte a dejte péct do trouby na 160 °C zhruba na dvě hodiny. Poté dejte žebra dopéct na gril.

Kalamáry na grilu

500 g kalamár
olivový olej
citronová šťáva
sůl a pepř

Z kalamárů vyndejte kost a vršek očistěte nožem. Kalamáry nakrájejte na kolečka, zakapejte olivovým olejem, osolte, opepřete, vložte je na gril a opékejte asi minutu ze všech stran. Maso pak sundejte z grilu, pokapejte citronovou šťávou a podávejte.



Grilované jehněčí kotlety

1 kg jehněčích kotletek
3 stroužky česneku
čerstvý rozmarýn
olivový olej
čerstvě mletý pepř
sůl

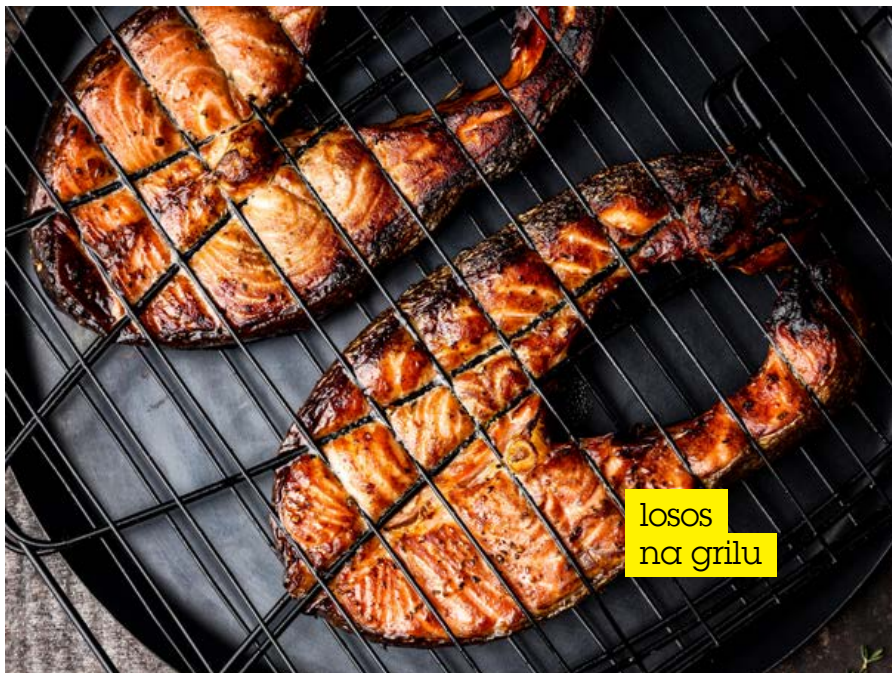
Lístky rozmarýnu sejměte ze stonku, česnek nasekejte nadrobno. Olivový olej, sůl, pepř, rozmarýn a česnek promíchejte v misce. Směsí potřete jehněčí maso a nechte ho ideálně přes noc marinovat. Na rozpáleném grilu pak opékejte kotlety z obou stran.



Grilované kuře

1 celé kuře
olivový olej
čerstvý tymián
mletá paprika
med a sójová omáčka
sůl a pepř

Kuře zvenku i zevnitř důkladně osolte a nechte ho odpočinout. Mezitím si připravte marinádu. Smíchejte lístky čerstvého tymiánu, papriku, med, sójovou omáčku, sůl a pepř s olivovým olejem a marinádou kuře důkladně potřete. Gril rozpalte a uhlí rozhrňte do stran, aby žár nešel přímo na kuře. Kuře umístěte na gril a pod poklopem jej grilujte 60–70 minut. Zhruba v polovině grilování jej ještě přetřete marinádou.



Losos na grilu

*filety nebo podkovy z lososa
olivový olej
citron
rozmarýn
sůl a pepř*

Filety či podkovy očistěte a osušte. Olivový olej smíchejte s citronovou šťávou, solí, trochou pepře a lístky rozmarýnu. Marinádou lososa potřete a nechte odpočinout. Rybu pak vložte na gril a zvolna grilujte, zhruba 15–20 minut.

Grilovaná chobotnice

*300 g čerstvé chobotnice, přepuštěné máslo nebo olej, česnek
Rybí várka: mrkev, řapíkatý celer, cibule, pórek, velkolistá petržel,
kuličky černého pepře, špetka cukru, přírodní korek*

Nejprve si připravte tzv. rybí várku. Na ni budete potřebovat vodu, kvalitní bílé víno, mrkev, řapíkatý celer, cibuli, špetku cukru, velkolistou petržel, bílou část póru, kuličky černého pepře a přírodní korek (pozor na umělé korky). Všechny suroviny dejte do hrnce, přiveďte k varu a na mírném ohni vařte 20 minut. Po 20 minutách stáhněte sílu plamene tak, aby voda jen občas probublávala. Chobotnici chytněte za hlavu, ponořte ji na 20 vteřin do rybí várky a vytáhněte. Tento postup zopakujte ještě 2x. Chobotnici poté celou ponořte a na mírném ohni táhněte přibližně 2 hodiny. Po vyjmutí uřízněte hlavičku, podélně rozpuťte a vytáhněte kusadla. Takto připravenou chobotnici grilujte na přepuštěném másle nebo oleji, případně půl na půl (máslo a olej), s česnekem. Chobotnici grilujte pouze chvíli, rychle se totiž vysouší a byla by gumová.



Grilovaná pražma

*2 pražmy
mořská sůl
olivový olej
2 prolisované stroužky česneku
lístky čerstvého rozmarýnu a tymiánu
šťáva z citronu*

Ryby očistěte, osušte a z obou stran několikrát nařízněte. Olivový olej smíchejte s česnekem, citronovou šťávou a nasekanými lístky bylinek a marinádu vmasírujte do masa. Pražmy vložte na rozpálený gril a grilujte z obou stran zhruba 6–8 minut.





Cuketa plněná mletým masem

2 větší cukety
500 g mletého masa
stroužek česneku
cibule
lžíce rajčatového protlaku
mletá paprika
sůl a pepř
100 g strouhaného sýru (např. eidam)

Cibuli nasekejte najemno. Na pánvi rozehejte olej a cibuli osmahněte. Poté přidejte mleté maso, koření, česnek, protlak a nechte podusit. Cukety rozřízněte napůl a lžící vydlabejte dužinu. Cukety naplňte mletým masem, vložte je na rozpálený gril, přiklopte a grilujte asi 20–30 minut. Před koncem grilování posypte vršky nastrouhaným sýrem.

Cuketové rolky s ricottou

1 menší cuketa
vanička sýru ricotta
hrst špenátových listů
pár lístků bazalky
šťáva z citronu
sůl a pepř

Cuketu škrabkou nakrájejte na tenké plátky, které krátce osmahněte na grilu a poté je osolte a opepřete. Ricottu smíchejte s citronovou šťávou a nakrájenými špenátovými listy, osolte a opepřete. Sýr pak natřete na cuketové plátky a zarolujte jich několik za sebou. Podávat můžete například s rajčatovou omáčkou.



Cuketové tyčinky s parmezánem

2 střední cukety
170 g strouhaného parmezánu
sušené bylinky dle chuti (tymián, bazalka, česnek...)
1 vejce
100 g hladké mouky
sůl a pepř

Cukety oloupejte a nakrájejte na tenké hranolky. Nastrouhaný parmezán smíchejte se sušenými bylinkami, solí a pepřem. Jednotlivé cuketové hranolky pak obalujte nejprve v hladké mouce, potom v rozšlehaném vajíčku, a nakonec v parmezánové směsi. Obalené hranolky vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě zhruba půl hodiny.

Zapečený lilek s rajčaty a mozzarellou

1 lilek
2 rajčata
200 g mozzarellы
sušená bazalka
sůl
olivový olej

Lilek nakrájejte na plátky, osolte a nechte odpočinout. Mezitím si nakrájejte na plátky rajčata a mozzarellu. Lilek, který zatím pustil vodu, osušte. Na plech vyložený pečicím papírem naskládejte kolečka lilku, jemně zakápněte olejem a osolte. Na lilek skládejte kolečka rajčat, opět zakápněte olejem, osolte, ochuťte bazalkou a navrch dejte plátek mozzarellы. Takto navrstvěte ještě jednu. Pečte v troubě na 180 °C zhruba půl hodiny.



Lilkové rolky

1 lilek
1 paprika
300 g tvrdého kozího sýru
pažitka
sůl
olivový olej

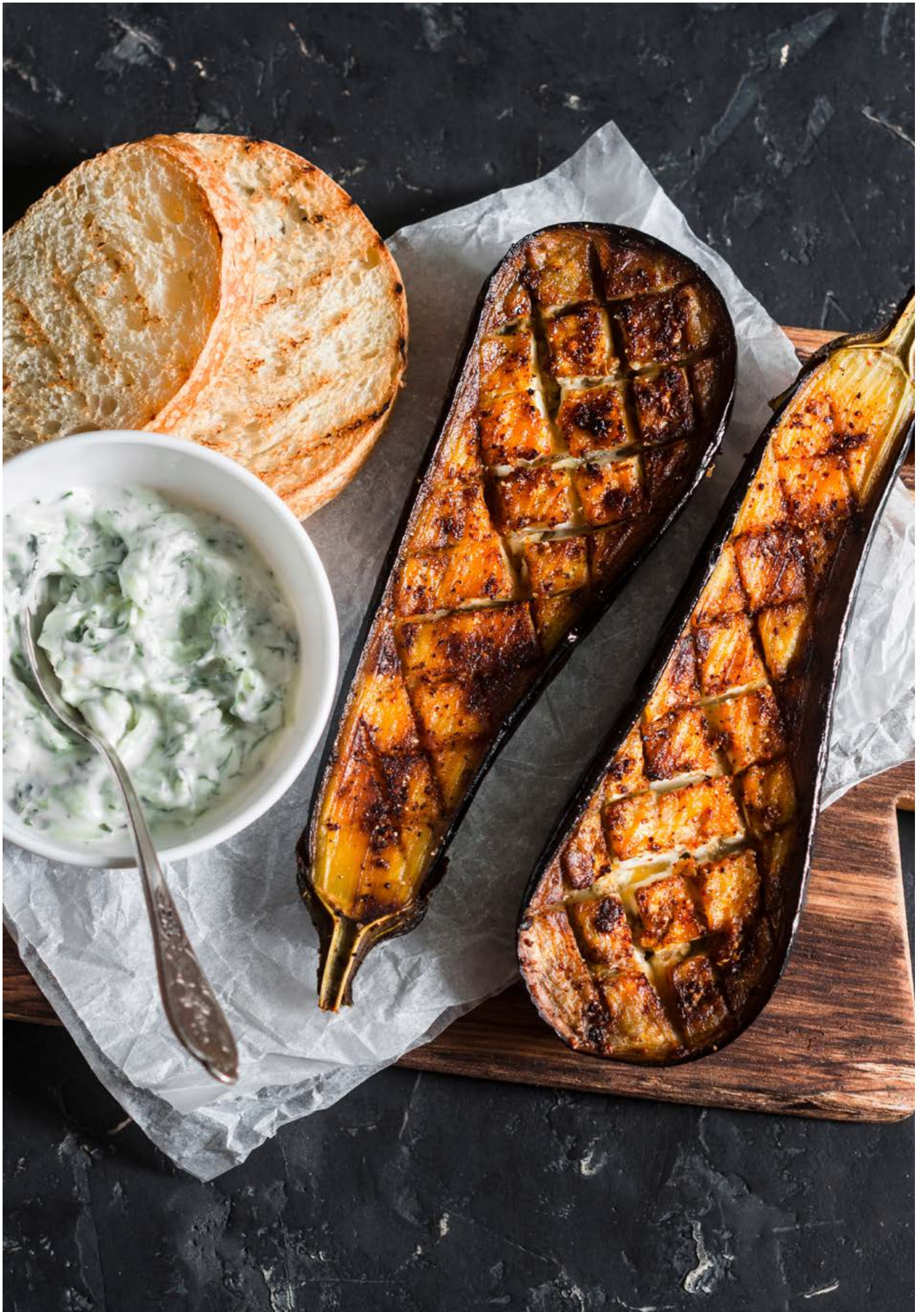
Lilek nakrájejte na tenké plátky, vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem, pokapejte olivovým olejem, osolte a dejte péct do trouby na 180 °C do změknutí. Poté lilek z trouby vyndejte a nechte vychladnout. Sýr a papriku nakrájejte na tenké nudličky. Do jednotlivých plátků pak vkládejte nudličky sýru a papriky, plátek zamojte a převažte pár snítky pažitky.

Zeleninový špíz

2 menší lilky
2 cukety
1 paprika
6 menších žampionů
2 cibule
olivový olej
sůl a pepř

Lilek nakrájejte na kolečka, posolte a nechte odpočinout, aby pustil vodu. Mezitím nakrájejte na kolečka také cuketu, cibule na měsíčky, papriku na kousky. Lilky opláchněte a osušte. Nakrájenou zeleninu i houby pak napichujte střídavě na špejle. Špízy pokapejte olivovým olejem, osolte, opepřete a dejte péct do trouby nebo grilovat, dokud nebude zelenina hotová.







snídaně



Bagel s volským okem

2 bagely
2 vejce
4 plátky slaniny
4 plátky sýru
listy hlávkového salátu
lžíce másla
sůl a pepř

Na pánvi rozežehřejte máslo a usmažte na něm dokřupava plátky slaniny. Ty pak sundejte z pánve a připravte volská oka, osolte a opeřete. Bagel rozřízněte napůl. Na spodní část naskládejte listy salátu, na něj plátkový sýr, opečenou slaninu, a nakonec volská oka. Přiklopte vrchním dílem bagelu.

Bagel se sušenou šunkou

2 bagely
4 plátky sýru
4 plátky sušené šunky
listy hlávkového salátu
krémový sýr nebo žervé

Bagel podélně rozřízněte a oba díly namažte krémovým sýrem nebo žervé. Na spodní díl navrstvěte salát, plátky sýru i sušenou šunku a přiklopte vrchním dílem pečiva.



Toasty s míchanými vejci

4 plátky toastového chleba
4 vajíčka
4 plátky kvalitní šunky
4 plátky sýru cheddar
1 rajče
listy hlávkového salátu
lžíce másla
sůl a pepř

Na pánvi rozežehřejte máslo. Vajíčka rozklepněte do misky, osolte, opeřete, rozšlehejte a vlijte na pánvi. Vejce lehce promíchejte, zhruba minutu. Jemně budou vajíčka hotová, stáhněte je z plotny. V toastovači opečte plátky toastového chleba. Na něj pak navrstvěte plátky sýru, na tenké plátky nakrájené rajče, plátky šunky, míchaná vajíčka a salát. Vše zaklopte druhým plátkem toastu.

Sýrovošunkové toasty

6 plátek tmavého toastového chleba
8 plátků kvalitní šunky
4 silnější plátky ementálu
másto

Plátky toastů lehce potřete máslem. Poté skládejte šunku, sýr, plátek toastu, šunku sýr a opět toast. Vše pak dejte zapéct do toastovače.



Toasty s avokádem

4 plátky toastového chleba
1 avokádo
4 plátky šunky
2 vejce
cherry rajčata
pár listů salátu
sůl a pepř

Vajíčka uvařte natvrdo a nechte vychladnout. Avokádo rozkrojte, vyndejte dužinu a nakrájejte ji na plátky. Na toast dejte plátky avokáda, šunku a pár lístků salátu. Toasty pak zapečte v toastovači. Vajíčka oloupejte, rozkrojte, osolte a opepřete. Podávejte ozdobené cherry rajčaty.

Chlebíčky s avokádovajíčkovou pomazánkou

2 plátky chleba
2 vejce
1 avokádo
lžíce citronové šťávy
pár snítek jarní cibulky
sůl a pepř
čerstvá řeřicha
slunečnicová semínka

Vejce uvařte natvrdo a nechte vychladnout. Avokádo rozřízněte, vyjměte pecku, vyndejte dužinu a dejte do misky. Uvařená vajíčka oloupejte, nakrájejte na menší kousky a přidejte do misky s avokádem. Zakápněte citronovou šťávou, osolte, opepřete a vše dobře promíchejte. Pomazánku namažte na připravené chleby, ozdobte čerstvou řeřichou a slunečnicovými semínky.



Americká snídaně



4 vejce
8 plátků slaniny
sůl
pepř
čerstvá petrželka

Lívance:
130 g hladké mouky
150 ml mléka
1 vejce
2 lžičky prášku do pečiva
másl

Plátky slaniny vyskládejte na pečicí papír a vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a nechte opéct dokřupava, zhruba 15–20 minut. Žloutek oddělte od bílku a z bílku vyšlehejte sníh. Mléko rozšlehejte se žloutkem. Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva a vmíchejte do mléka se žloutkem, dokud nevznikne hladké těsto. Poté vmíchejte sníh. Na pánvi rozehřejte máslo a smažte na něm lívance dozlatova, z každé strany 1–2 minuty. Na pánev vyklepněte vajíčka a opečte volská oka, osolte a opepřete. Podívejte ozdobené čerstvou petrželkou.

Povyšte
domácí stolování
na novou úroveň!



VYHRAJ

kuchyni SIKO

nebo set luxusních skleniček

Siko
KOUPELNY • KUCHYNĚ



ilustrační obrázky



Kup 6 ks

Mattoni v libovolné
kombinaci



Registruj se

na mattoni-soutez.cz
a uschovej si soutěžní
účtenku



Vyhraj

1× kuchyni na míru
v hodnotě 200 000 Kč
nebo **45× set skleniček**
v hodnotě 1 900 Kč



Soutěž probíhá od 1. 8. do 15. 9. 2022.

Více informací a pravidla soutěže najdeš na www.mattoni-soutez.cz.



ALWAYS **JIM BEAM** WELCOME
SINCE 1795

JIM BEAM GINGER

4 cl Jim Beam, 15 cl ginger ale/
závborová limonáda, limeta



MANGO HONEY LEMONADE

4 cl Jim Beam Honey,
2 cl Giffard Fruit for mix
mango, 12 cl soda, pomeranč



JIM BEAM APPLE LEMONADE

4 cl Jim Beam Apple,
2 cl Giffard lemonade base,
12 cl soda, citron/jablko



JIM BEAM RED STAG HALF & HALF

4 cl Jim Red Stag,
limonáda,
ledový čaj
citron



**NEALKO
NOVINKA**

**CHUŤ
OD MATTONI**

**UVAŘENO
V BUDVARU**

