



*letní
kuchyně*



**Nemíchej,
vychutnej!**



**DAIQ
VIRI**

s příchutí MANGO

MATTONI®

**DAIQ
VIRI**

s příchutí mango

LIMITED
EDITION



**LIMITED
EDITION**



Milí čtenáři,
letošní rok přinesl situaci, kterou asi nikdo nečekal, a ukázal nám všem, že ne všechny jistoty, na které jsme byli doposud zvyklí, jsou samozřejmostí. Jsme rádi, že je toto zvláštní období (doufejme) již za námi, a o to raději vám přinášíme něco, co zůstává stále takové, jaké máte rádi – náš JIP magazín. Možná víc než kdy jindy jsme se všichni letos těšili na letní měsíce. Aby byly ještě o něco příjemnější, přinášíme vám inspiraci v podobě receptů na svěží meruňkové a banánové dobroty. A pro případ, že by vás navštívili přátelé na letní posezení, můžete je překvapit třeba americkou specialitou. Jako vždy ale v našem magazínu najdete mnohem víc. Nad šálkem Našeho kafe, o kterém se dozvíte více na stranách 34-37, si můžete přečíst rozhovor s naším mistrem pekařem, seznámit se s příběhy některých našich dodavatelů a spousty dalšího.

Věříme, že náš magazín vám bude v létě dobrým společníkem.

Krásné a pohodové dny přeje tým
JIP Východočeská



Gastro MAGAZÍN, čtvrtletní 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 **Redaktor:** Karolína Frýdová
Artdirector: Petra Králová

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, www.jip-gastrostudio.cz

FB /jip.potraviny IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:







OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6 **Alnatura**
když potraviny voní přírodou
- 14 **Meruňky**
recepty
- 19 **Marmelády Šafránka**
marmelády, které snídala
i anglická královna
- 20 **JIP Pékárna**
rozhovor s naším pekařem
Miroslavem Hlavatým
- 24 **Příběhy našich dodavatelů**
Nemléko
- 26 **Americká kuchyně**
recepty
- 34 **Naše kafe**
poznejte to pravé kouzlo kávy
- 38 **Banány**
recepty
- 42 **Restaurace JIP**
vaříme, pečeme, připravujeme...

Alnatura: Když potraviny voní přírodou...

TEXT: Karolína Frýdová
FOTO: alnatura.de





ALNATURA





Také máte rádi, když je z potravin cítit příroda? Žádná zbytečná éčka, jednoduché a srozumitelné složení a původ, kterému můžete důvěřovat. Pokud je vám takové stravování alespoň trochu blízké, určitě už jste slyšeli o německé značce Alnatura.

Pouze kvalitní biopotraviny, jejichž výroba je šetrná k životnímu prostředí. Možná vám tohle zní jako klišé. Pro Alnatura, která má přírodu i ve jménu, je to však základní princip a filozofie, přes kterou, jak se říká, nejede vlak. Už více než 35 let.

Jak to celé začalo

Z původní myšlenky o založení společnosti, která by vyráběla dětské bavlněné oblečení, nebo o řetězci samoobslužných vegetariánských restaurací sešlo. V roce 1984 nakonec Götz Rehn, ekonom pocházející z lékařské rodiny, založil a zaregistroval značku potravin Alnatura. A dobře udělal. Dnes už má tato značka, sídlící v německém Darmstadtu, sto třicet pět vlastních prodejen a produkty distribuuje také do dalších evropských zemí k vybraným obchodním partnerům.

Mezi nimi nechybí ani naše společnost, a tak dnes můžete v prodejnách JIP vybírat z více než šesti set druhů ekologicky zpracovávaných biovýrobků té nejlepší kvality.



BIO7 INITIATIVE
alnatura-bio7.com



Eko a bio na prvním místě aneb zásady Alnaturny v kostce

- Všechny výrobky značky Alnatura jsou bio.
- Suroviny pocházejí výhradně z ekologického zemědělství. Značka odmítá potraviny hnojené jakýmkoli syntetickými nebo chemickými hnojivy či ošetřené pesticidy. Pro udržení úrodnosti klade důraz na pečlivé hospodaření s půdou a rozmanitost v pěstování.
- Suroviny jsou zpracovávány šetrně, aby byly zachovány jejich cenné složky.
- Při výrobě se nevyužívají konzervační látky, umělá barviva nebo aroma a značka také odmítá použití genetického inženýrství.
- Alnatura dodržuje vyšší standardy, než pro biopotraviny předepisuje Evropská unie, a pracuje s kvalitou, která je závazná pro soukromé svazy ekologického zemědělství, jako jsou například Bioland, Naturland a Demeter.
- Každý zákazník by měl rozumět tomu, co obsahují výrobky Alnatura a odkud suroviny pocházejí. Všechny tyto informace jsou proto uvedené na obalech.
- Každý produkt posuzují nezávislí odborníci.
- Samotná Alnatura i všichni její dodavatelé a farmy, se kterými spolupracuje, jsou pravidelně kontrolovány.

Co je v JIPu k dostání?

K pití

Nezáleží, jestli máte chuť na studené nebo na teplé, džus nebo dokonce alkoholický nápoj. Alnatura nabízí čaje všech druhů (i ty ledové), kávu i kávové nápoje nebo vysoce kvalitní džusy. Za zmínku také stojí vína Alnatura, bílá i červená, a prosecca. Samostatnou kategorií pak tvoří nejrůznější obilné, sójové, rýžové a ořechové nápoje, které mohou sloužit jako náhražka mléka.



Džusy

Mezi džusy Alnatura šťávu z koncentrátu nenajdete. Značka se pyšní tím, že všechny ovocné i zeleninové džusy jsou 100% přímo lisované šťávy a neobsahují tak žádné umělé vitamíny nebo přidaná aroma.

Nápoje

Alnatura nabízí široký sortiment obilných, sójových, rýžových a ořechových nápojů, které mohou sloužit těm, kteří nemohou či nechťejí mléčné výrobky, nebo jako oživení jídelníčku. Nápoje jsou vyrobeny z organických surovin a neobsahují emulgátory.

Pro zdravé pečení a vaření

Na našich prodejnách najdete všechny suroviny Alnatura potřebné k pečení – od kvásku, kukuřičného škrobu, přes prášek do pečiva a vanilkový cukr po několik druhů mouky, kterým bychom mohli věnovat samostatnou kapitolu. V nabídce najdete také koření a dochucovadla, pesta a suga, konzervované ovoce i zeleninu. Nemine vás ani rozhodování u velkého sortimentu luštěnin, obilovin, těstovin, rýží a semínek. A k tomu olej – řepkový, slunečnicový, olivový, lněný, kokosový... Na jaký si jen vzpomenete. Octy a balzamica Alnatura nezůstávají pozadu.



Produkty z rajčat

Všechny rajčatové produkty Alnatura jsou vyrobeny z rajčat z Itálie, konkrétně z jihu země a Toskánska, kde mají ty nejlepší podmínky pro pěstování. Důraz je pak kladen i na další zpracování – aby bylo rychlé, ale šetrné. Místo umělých příchutí a zlepšujících látek jsou produkty dochucovány čerstvými bylinkami, mořskou solí a další zeleninou.

Oleje

Vzhledem ke svým zásadám nabízí Alnatura tzv. nativní, tedy za studena lisované oleje, pro které je charakteristická plná chuť a intenzivní barva. Naopak odmítá oleje rafinované, které zpracováním ztrácejí výživovou hodnotu, chuť i vůni.

Na rychlý hlad

Takový chléb s pomazánkou, šunkou nebo sýrem je skvělou svačinkou, obzvlášť, když víte, že všem surovinám můžete věřit. Pod značkou Alnatura seženete chléb, knäckebröt, rýžové chlebičky a další pekárenské výrobky, zeleninové pomazánky, marmelády, mléčné výrobky, uzeniny i výrobky pro vegetariány. A zkrátka nepřijdou ani milovníci müsli, cornflakes nebo kaší.



Alternativní způsoby stravování

Mezi produkty Alnatury si jistě vyberou zastánci alternativních způsobů stravování. Značka nabízí řadu potravin pro vegetariány a vegany, vitariány nebo ty, kteří dodržují zásady paleo stravy.



Když je chuť

Občasného hříšného zobání se nemusíte bát, když bude kvalitní a zdravé – třeba sušené ovoce, oříšky, chipsy nebo kreky. Pokud radši sáhnete po sladkém, Alnatura nabízí sušenky všech tvarů a chutí, čokolády, tyčinky, vafle a další.



Sušené ovoce

Ovoce na sušení Alnatura vybírá pečlivě – zpracovávat lze pouze zralé, šťavnaté a neporušené plody. Ty se potom umývají, třídí, v závislosti na odrůdě případně rozřezávají a suší na slunci nebo v sušárnách. Síření sušeného ovoce oxidem siřičitým pro zachování barvy je pro Alnatura tabu. Použití pesticidu methylobromidu nebo kyseliny sorbové při zpracování je rovněž zapovězeno.



Pro nejmenší

Přesnídávky a příkrmy Alnatura pro děti jsou jistotou kvality. Značka si zakládá na tom, že v nich nenajdete přidané cukry ani soli a všechny jsou vyrobené pouze ze základních surovin.

Mražené výrobky

Mražená pizza chutná hned lépe, když víte, co v ní je. To stejné platí o zmrzlině, ovocných sorbetech a nanucích. A spolehnout se můžete i na kvalitu mražené zeleniny, ovoce, mořských plodů nebo třeba hranolek.





Meruňky

Kdo by se netěšil na léto, kdy dozrávají meruňky...

Jedna sklenice šťávy z těchto sametových oranžových plodů s charakteristickou podélnou rýhou uprostřed pokryje potřebnou denní dávku vitamínů. Meruňky mají pozitivní účinky na odolnost organismu a pomáhají předcházet nemocem štítné žlázy, ledvin a kardiovaskulárního systému, účinné jsou také proti obezitě. Meruňky navíc zlepšují paměť a pomáhají vylučovat škodlivé látky z těla. Nazmar nepřicházejí ani jejich pecky, ze kterých se vyrábí cenný olej a jsou také pomocníkem proti kašli. Inspirujte se a udělejte si něco meruňkově letního a chutného.



**Tvarohový
koláč**

Tvarohový koláč s meruňkami

Suroviny:

8 meruněk, 200 g hladké mouky, 130 g másla, 2 lžíce cukru, špetka soli, lžíce citronové šťávy

Tvarohová náplň:

500 g tvarohu, 2 vejce, 50 g cukru, 1 vanilkový cukr, lžička citronové kůry

Postup:

Smíchejte mouku, cukr a sůl. Přidejte máslo a citronovou šťávu a ze směsi vypracujte těsto. Pokud se vám zdá příliš suché a nejde spojit, přidejte lžici vody. Vypracované těsto uložte do ledničky. Mezitím si připravte náplň. Tvaroh utřete se žlutky, oběma druhy cukru a citronovou kůrou. V jiné míse si z bílků vyšlehejte sníh a opatrně ho vmíchejte do tvarohové směsi. Odpočínuté těsto z ledničky namačkejte po okraje do vymazané a vysypané formy na koláč. Tvarohovou náplň nalijte na těsto a vršek vyskládejte meruňkami. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 40 až 50 minut.

Ovesné kuličky s meruňkami

Suroviny:

150 g ovesných vloček, 100 g sušených meruněk, 100 g mandlí, 3 lžíce javorového nebo agávového sirupu

Postup:

Mandle nechte několik hodin namočené ve vodě. Také meruňky namočte alespoň na hodinu do vody. Mandle rozmixujte v mixéru společně s ovesnými vločkami, poté přidejte sušené meruňky a sirup. Suroviny mixujte, dokud se nespojí. Ze směsi vytvarujte kuličky a nechte odležet v ledničce.



**Ovesné
kuličky**



**Meruňkový
cheesecake**



**Meruňkový
dezert**

Nepečený meruňkový cheesecake

Suroviny:

200 g sušenek Bebe (nebo jiných), 100 g rozpuštěného másla, 500 g krémového sýru, 200 ml zakysané smetany, 20 g želatiny pro ztužení krému, 2 lžíce cukru, 1 vanilkový cukr, 3 lžíce meruňkového džusu, čerstvé meruňky

Postup:

Sušinky rozmixujte a přidejte rozpuštěné máslo. Směs namačkejte buď do velké dortové formy, nebo rozdělte do několika menších formiček a nechte v lednici ztuhnout.

Krémový sýr a zakysanou smetanu vyšlehejte s cukrem do hladkého krému. Do hrnce nalijte meruňkový džus se dvěma lžicemi vody, přidejte želatinu a nechte nabobtnat. Poté želatinu zahřejte, dokud se úplně nerozpustí, přidejte trochu krému, rozmíchejte a smíchejte se zbytkem krému. Ten nalijte do formy a nechte alespoň dvě hodiny v ledničce ztuhnout. Čerstvé meruňky nakrájejte na měsíčky, naskládejte navrch krému a cheesecake uložte nejlépe přes noc do ledničky.

Meruňkový jogurtový dezert

Suroviny:

10 meruňek, 200 ml jogurtu, 200 ml smetany ke šlehání, 1 vanilkový cukr, 80 g cukru, 2 lžíce medu, lžíce másla

Postup:

Jogurt, smetanu a vanilkový cukr vyšlehejte do jemného krému a nalijte do připravených skleniček.

Meruňky nakrájejte na malé kostičky. V hrnci smíchejte cukr s medem a vařte, dokud nevznikne karamel. Poté přidejte máslo a nakrájené meruňky a na mírném ohni povařte 1 až 2 minuty. Vzniklý karamel slijte a meruňky nechte vychladnout. Na krém položte několik lžic meruňek, které přelijte lžičkou karamelu.

Meruňkový džem

Suroviny:

2 kg vypeckovaných domácích meruňek
600 g cukru
20 g pektinu

Postup:

Sklenice i s víčky, do kterých budete nalévat džem, nejprve důkladně umyjte. Na plech nalijte zhruba 2 cm vody a sklenice i víčka na něj naskládejte a nechte je v troubě sterilizovat na 100 °C asi 10 až 15 minut. Mezitím opláchněte meruňky a nakrájejte je na kostičky. Ovoce vložte do hrnce s cukrem, promíchejte a vařte za občasného míchání, dokud nezíská potřebnou konzistenci, přibližně 5 minut. Pokud nechcete mít v džemu větší kousky, můžete ovoce propasírovat přes sítko a vrátit do hrnce. Před koncem vaření si rozmíchejte pektin s trochou cukru, přidejte do ovoce a ještě chvíli povařte. Do připravených sklenic džem nalijte, ihned zavičkejte a nechte vychladnout dnem vzhůru.

Meruňkový
džem

Meruňkový koláč s kokosem a mandlemi

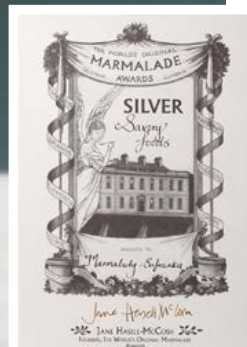
Suroviny:

300 g meruněk, 160 g hladké mouky, 130 g cukru, 70 g strouhaného kokosu, 150 g másla, 100 ml mléka, 3 vejce, 2 lžičky prášku do pečiva, 2 vanilkové cukry, 1 balíček mandlových lupínků, skořice

Postup:

Troubu si předehřejte na 180 °C. Oba druhy cukru a máslo vyšlehejte do pěny, přidejte vejce a znovu vymíchejte. Poté přidejte prosátou mouku, kokos, prášek do pečiva a mléko a vše promíchejte tak, aby vzniklo hladké těsto, které nalijte na plech vyložený pečicím papírem. Vypeckované a na měsíčky nakrájené meruňky vyskládejte navrch těsta, posypte je trochou cukru, skořicí a mandlovými lupínky, můžete přidat i trochu kokosu. Koláč pečte zhruba 30 minut.

Meruňkový
koláč



Marmelády Šafránka

Bez chemie, konzervantů a barviv, ručně vyrobené v marmeládovně Šafránka

Každá sklenička naší marmelády je doslova „nacpaná“ jedním kilogramem čerstvého ovoce. Přidáním minimálního množství cukru potřebného k výrobě vaříme marmelády, které se dají jíst i jen tak, lžičkou. Vyvinuli jsme více než 30 druhů různých marmelád a příchutí, a to mícháním ovoce, bylinek a toho nejvyššího alkoholu.

Marmelády Šafránka vznikly v roce 2014 díky Romaně Šafránkové s cílem vyrábět džemy, marmelády a barbecue omáčky s co nejmenším množstvím cukru a co největším obsahem ovoce. To je vždy pečlivě vybíráno podle sezóny a od českých pěstitelů, kteří na své plody nepoužívají chemické ošetření. Pomeranče, citrony a grapefruity jsou získávány v bio kvalitě ze Středozemí.

Marmelády Šafránka obdržely na mistrovství světa v marmeládách v Anglii (The Worlds Marmalades Awards Cumbria UK 2015) v roce 2015 Double gold medaili, titul Nejlepší marmeláda na světě 2015, stříbrné medaile za citronovou marmeládu, citronovou marmeládu s bourbon vanilkou a pomerančovou marmeládu s rumem a hrozkami, a také bronzovou medaili za pomerančovou marmeládu s likérem. Do výčtu můžeme zařadit i ocenění Regionální potravina Středočeského kraje 2015 a vítězství v soutěži Ministerstva zemědělství Česká biopotravina roku 2018, a to za meruňkovou marmeládu s levandulí a medem.

Ochutnejte naše marmelády, které snídala i anglická královna.

* Zakoupíte na vybraných prodejnách JIP Cash&Carry





**Když pečete, musíte to prožívat a cítit.
Vždy se snažím najít vlastní cestu,
říká pekař Miroslav Hlavatý**



FOTO: CC Praha, CC Ostrava
TEXT: Karolína Frýdová

„Vůně chleba je vůně všech vůní.“ Citát Jaroslava Seiferta okamžitě pochopíte, když vstoupíte do JIPu v pražských Bořanovicích a zpoza rohu k vám hned doputuje vůně zdejšího čerstvého pečiva. To má na svědomí pekař Miroslav Hlavatý. Při rozhovoru s ním už po pár větách poznáte, že pekařina pro něj není prací, ale vášní a posláním, které měl, podle svých slov, prostě napsané ve hvězdách.

Nedá mi to se na začátek nezeptat. V kolik hodin vstáváte?

Většinou ve tři hodiny ráno, ve čtyři začínám péct. Když mám volno, tak kolem páté. A za ty léta už nepotřebuju budíka, prostě se probudím.

To má většina lidí ještě půlnoc. A jak potom probíhá takový normální den u vás pekárně v bořanovickém JIPu?

No samozřejmě s úsměvem, jak jinak (smích). Ráno dáme péct výrobky, které přes noc kynuly, a děláme přípravu na další den. Každý den vyrábíme daný sortiment, tedy několik desítek druhů výrobků, začínáme dvoukvasovým chlebem, děláme chlebové placky, uzle, bagety, ciabatty, veki, hamburgerové bulky, samozřejmě sladké pečivo, závin, koláče, vánočku, buchty... Je toho dost. Kromě toho pečeme další výrobky, které jsou ten den potřeba. Například včera to byly buchtičky, protože v restauraci se podávaly buchtičky se šodó. A čas od času se pustím do nějakého experimentu, který, když se ujme, zařadíme do sortimentu. Naposledy jsem zkoušel dýňovou bulku.

Chlebů máte několik druhů. Řemeslný, pohankový, ořechový, vícezrnný, dokonce žitný s řepou a další. Co je podle vás alfou a omegou dobrého chleba?

Určitě kvas, který si sami vyrábíme a který je prvo počátkem všech našich chlebů. Konkrétně je to trístupňový živý žitný kvas. To znamená, že se nejprve smíchá voda s žitnou moukou, která se nechá zrát, poté se znovu přimíchá voda a mouka, a nakonec ještě jednou, až získáme kvas, který prošel třemi stupni kvašení. Každý ten stupeň má jinou teplotu vody a jinou dobu zrání. Při třetím stupni se větší část kvasu odebere, zapracuje do těsta a ze zbylého kvasu se stane opět takzvaná matka, ze které vyrobíme další kvas. Vedle žitného si děláme také bílý kvas z pšeničné mouky, který používáme do dvoukvasového chleba a dalších výrobků, jako jsou třeba bagety. Vedle kvasu hrají roli i další věci, jako je kvalitní mouka nebo správný poměr vody a její teplota.





To pro laika zní poměrně složité.

Kvas je základem chleba a neměl by se ošidit. Musí se dodržet přesný postup. Právě kvas totiž pomáhá tomu, aby chléb neplesnivěl a vydržel dlouho vláčný. Každý den ráno tedy takto vyrobený kvas zpracujeme do těsta, které potom dáme do procesu cool risingu.

Co to znamená?

Cool rising je technologie studeného kynutí, která napomáhá tomu, že těsto nevyběhne příliš rychle, ale za předem stanovených podmínek pomalu za studena kyne. Je to německá metoda, která je u nás zatím poměrně ojedinělá. Rád dělám věci jinak a snažím se vždy najít vlastní, novou cestu. Takže se musím pochlubit tím, že jsem jako první tuto technologii použil právě pro výrobu chleba. Němci tuto metodu pro chléb vůbec nepoužívají, a když se sem přijeli podívat, byli nadšení a překvapení, jak jejich vlastní technologii využívám.

Máte ještě další vlastní metody?

Obecně jsem zastáncem přírodnější pekařiny. Myslím, že bychom se přírodě měli přibližovat. Čím méně složitých ingrediencí tam dáme, tím větší máme jistotu, že se nám to povede, že to bude chutné, zdravé a dobré. V jednoduchosti je krása. Jak jsem říkal, dělám si vlastní kvas, ale používám i vlastní rumové hrozinky, svůj vanilkový cukr z pravé vanilky bez nějakého umělého vanilinu, vlastní skořicový cukr, každý výrobek se snažím vylepšit. Do chlebů i pečiva používám fermentované, tedy zakvašené a naklíčené výrobky, které jsou tím pádem i zdravé.

Když se ještě vrátím k chlebu – může i laik v obchodě poznat, který chléb je kvalitnější a který ne?

Českým nešvarem je posuzovat kvalitu chleba podle toho, jestli je měkký. Schválně – jak si vybíráte meloun?

Zaklepu na něj a vezmu si ten, který pěkně zvoní.

Vidíte. A s chlebem je to stejné. Správně zapečená, křupavá kůrka zabraňuje plesnivění a drží uvnitř chleba vláčnost. Při správném skladování nám takový chléb vydrží mnohem déle čerstvý. U běžného pečiva je to samozřejmě jiné. To by mělo být měkké, a hlavně by se mělo konzumovat hned. Třeba rohlík prostě není určený k tomu, aby nám doma vydržel týden. Ten se má upéct a sníst.

Zmínil jste správné skladování. Jak máme tedy doma pečivo uchovávat?

Žádné pečivo nemá rádo igelitový pytlík. V igelitu pečivo zgumovává a zplesniví. Takže by se mělo uchovávat nejlépe v papírovém sáčku nebo pod látkovou utěrkou.

Když vás člověk poslouchá, má pocit, že nemluvíte o pečivu, ale o něčem živém s vlastní duší.

Nechci, aby moje pečivo byly jen „výrobky“. Když pečete, musíte to prožívat a cítit. Musíte si na těsto sáhnout, jestli má správnou konzistenci, ochutnat ho, jestli jste na něco nezapomněla, a nejlépe to celé trochu povznést. Jako u každé práce je to o tom, co máte v srdci a v hlavě. Víím, že mou srdečnost lidé z pečiva cítí. Kdybych jenom „vyráběl“, zákazník si moje pečivo už nekoupí. Chci, aby z mé práce měli všichni radost – já, že ji dělám, a zákazník, že to jí. Dělám to tak už 30 let a učím to i ostatní.

Naposledy jste předával své zkušenosti v pekárně nové ostravské prodejny JIP a stále na její výrobu dohlížíte. Co konkrétně se snažíte kolegům předat?

Jak jsem říkal, jsem zastáncem správné a poctivé pekařiny. Rozpékané výrobky nebo nějaké šizení u mě nemají místo. Když budeme péct z kvalitních přírodních surovin, nemusíme do výrobků přidávat žádná zlepšovadla, éčka a podobně. Kromě toho se snažím předávat i technologické postupy. Například dnes jsem kolegům ukazoval, jak správně nařezávat bagetu. Veškeré pečivo má vlastní styl nařezávání, které má svůj smysl, a když ho správně nenařezáme, při pečení může prasknout.

Říkáte, že pečete už 30 let. Jaká vůbec byla vaše cesta do pekárny?

Už v mládí jsme s maminkou hodně pekli. Jak pro sebe, tak pro známé a příbuzné na svatby a další příležitosti. Pak jsem se od toho trochu vzdálil a pracoval v zemědělství, ale měl jsem to asi napsané ve hvězdách a osud mě zavedl do jedné turnovské pekárny, kde jsem začal péct. Po šesti letech jsme z původních 30 vyráběli 200 výrobků, včetně chleba. Většina z toho byly mé vlastní recepty. Osud mě pak zavalil na 10 let na Floridu, kde jsem vedl pekárnu v bio obchodě. A dnes pečů v JIPu. Každý si musí najít svoji cestu a já víím, že když dělám něco, co lidé rádi jedí, má to smysl.



TISÍCE GINŮ - TISÍCE CHUTÍ!

Není těžké si všimnout, že svět zaplavila vlna ochucených, často méně alkoholických destilátů, zejména ginů! Tento trend se u nás projevuje již několikátým rokem zejména vlivem zdravého životního stylu a silnějším přemýšlením nad tím, co, kdy a v jaké formě budeme konzumovat. Výrobci ginů s ním stále více pracují, v trhu se tak objevují častěji a častěji lahve nejrůznějších příchutí, ať už je to ovoce, zelenina či bylinky. V módě jsou, citrusy, jahody, ale také třeba květiny nebo čaj, což jsou zejména v letních měsících velmi žádané chutě.

Každá z těchto novinek si v sobě nese stopu příchutě, kterou dostala do vínku, ale stále by měl gin zůstat ginem a jeho základní chuť a vůni by měl tvořit hlavně jalovec.

A protože k létu patří jednoznačně Gin&Tonik a pro mnohé z nás znamená cestu za mořem Itálie, nechte si doporučit právě italský gin z rodiny Malfy.

Za příběhem tohoto ginu stojí rodina Vergano, která svůj gin připravuje s tradicí sobě vlastní již od roku 1906. Inspirován

je pohádkovým pobřežím Amalfi a všechny složky Malfy ginu pocházejí z různých konců Itálie. Vždyť sama destilerka se nachází nedaleko města Turína. Součástí receptury jsou sicilské citrony, pomeranče a grapefruity, samozřejmě italský jalovec a pramenitá voda z Monvizských hor, která gin krásně zaoblí.



Poněkud hořčím je Malfy con Arancia, jež si svou sytě oranžovou barvou a pomerančovou vůní získá nejedno ginové srdce. K tomuto plně ovocnému ginu doporučujeme připravit italské sýrové Aranchini, které poslouží jako předkrm, nebo jako chuťovka pro posezení s přáteli. Kromě klasického toniku, který by měl zdobit plátek pomeranče, z něj připravíte skvělý Arancia Fizz!

Malfy Gin Rosa je třetí příchuť, která je velmi oblíbená v kombinaci jak s tonikem, tak i s grapefruitovým džusem či růžovou limonádou. Takovýto drink krásně oživí plátek grepu a snítka rozmarýny. Svou příjemně nahořklou chutí sicilských grapefruitů a rebarbory, se dokonale hodí k pokrmům z bílého masa, krevetám či zeleninovým salátům.

S jednoduchostí připravíte Prosciutto s plátky vodního melounu a lístky bazalky a **UŽIJETE SI PRAVOU CHUŤ ITÁLIE!**

Prvním členem této rodiny je Malfy con Limone, tento lehce nasládlý, velmi intenzivní gin s typickým nádechem dovolené vás přenesne na italské pobřeží a díky čisté citrusové chuti si můžete dopřát opravdu skvělé letní osvěžení. Nejlépe mu sluší klasický tonik a plátky citronu, pokud jej budete chtít ještě více oživit, můžete přidat 50ml Lillet Rouge, drink však vždy potřebuje hodně ledu, aby byl opravdu dokonalejší!

Drobné pochutiny a skvělé drinky jistě patří k představám o létě nás všech a nemusí se vždy jednat o dlouhé hodiny strávené u plotny, naopak, v létě oceníme spíše lehké, svěží a jednoduché pokrmy a chutě. Malfy con Limone si skvěle vychutnáte s Bruschetou s riccotovým pyrém, rajčaty a bazalkou.



Americká kuchyně





Americký
burger



Cibulové
kroužky

Americký burger

Suroviny:

750 g vyzrálého mletého hovězího (nejlépe předního), 4 ks buleky na hamburger, 1 červená cibule, 2 rajčata, salát, plátkový sýr, 2 lžice worcestrové omáčky, hořčice, kečup, sůl, pepř, olej, pálivá paprička a slanina dle chuti

Postup:

Maso důkladně promíchejte s pepřem, solí, worcestrovou omáčkou a jednou lžící hořčice. Rozdělte ho na 4 stejně velké díly a dlaněmi vytvarujte vyšší karbanátky. Ty opečte na grilu nebo pánvi, zhruba 6 minut z každé strany. Během poslední minuty pečení položte na karbanátky plátky sýra a nechte je roztéct. Bulky taktéž chvíli opečte na grilu či pánvi, poté na ně položte plátek salátu, maso se sýrem a dle chuti kolečka cibule, rajčete, lžičku kečupu a hořčice, případně pálivé papričky či lehce opečenou slaninu a přiklopte vrchním dílem bulky. Podávat můžete s hranolkami nebo s americkým bramborem.

Smažené cibulové kroužky

Suroviny:

3 velké cibule, 130 g hladké mouky, 70 g kukuřičného škrobu, 200 g strouhanky, 1 šálek studené perlivé vody, 1 lžice prášku do pečiva, sůl, pepř, olej na smažení

Postup:

Cibule nakrájejte na zhruba 1 cm silná kolečka a rozdělte je na jednotlivé kroužky. Smíchejte mouku, kukuřičný škrob, prášek do pečiva, sůl a pepř a kroužky ze všech stran v této směsi obalte. Kroužky vyjměte a do moučné směsi přidejte perlivou vodu a dobře rozmíchejte v jemnou kašičku. Do další misky si připravte strouhanku a rozpalte si pánev s olejem. Cibulové kroužky nyní ještě obalte v připravené kašičce a nakonec ve strouhance. Poté zprudka osmažte dozlatova.

Hotové kroužky dle chuti dosolte a můžete podávat s různými druhy dipů.



Kuřecí křídélka v BBQ omáče

Suroviny:

1 kg kuřecích křídel, 30 ml oleje, půl lžice soli, 1 lžice sušeného česneku, 1 lžice mleté papriky, lžička pepře, 2 lžice medu

BBQ omáčka: Postup najdete na str. 31.

Postup:

Přehřejte troubu na 220 °C. Smíchejte olej, sůl, sušený česnek, mletou papriku a pepř. Kuřecí křídla dejte do misky, přelijte je připravenou kořenící směsí a dobře promíchejte. Poté je rozmístěte rovnoměrně na plech a dejte do trouby na zhruba 40 minut. Mezitím si připravte BBQ omáčku (dle strany 31). Křídélka vyndejte z trouby, potřete je připravenou BBQ omáčkou, ke které můžete přidat trochu medu, a znovu vložte do trouby na 10 až 15 minut.

Corn dog

Suroviny:

10 ks párků dle chuti, 120 g kukuřičné mouky, 120 g hladké mouky, 180 ml mléka, 2 vejce, 1,5 lžice prášku do pečiva, půl lžice jedlé sody, 1 lžice cukru, půl lžice soli, špetka muškátového oříšku

Postup:

Smíchejte kukuřičnou a hladkou mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, cukr, sůl a muškátový oříšek. V druhé misce vyšlehejte mléko s vejčky, smíchejte se suchými ingrediencemi a vytvořte těstíčko. Párky napíchněte na špejle, obalte je v troše mouky a poté celé ponořte do těstíčka tak, aby na nich ulpělo dostatečné množství. Ihned je smažte v rozpáleném oleji dozlatova. Podávejte s kečupem a hořčicí.



Vepřová žebírka v BBQ omáčce

Suroviny:

2 kg vepřových žeber, 2 lžíce krupicového cukru, 2 lžíce třtinového cukru, 2 lžíce soli, 3 lžíce chilli koření, lžíce mleté uzené papriky, lžíce čerstvě mletého pepře, lžíce kmínu

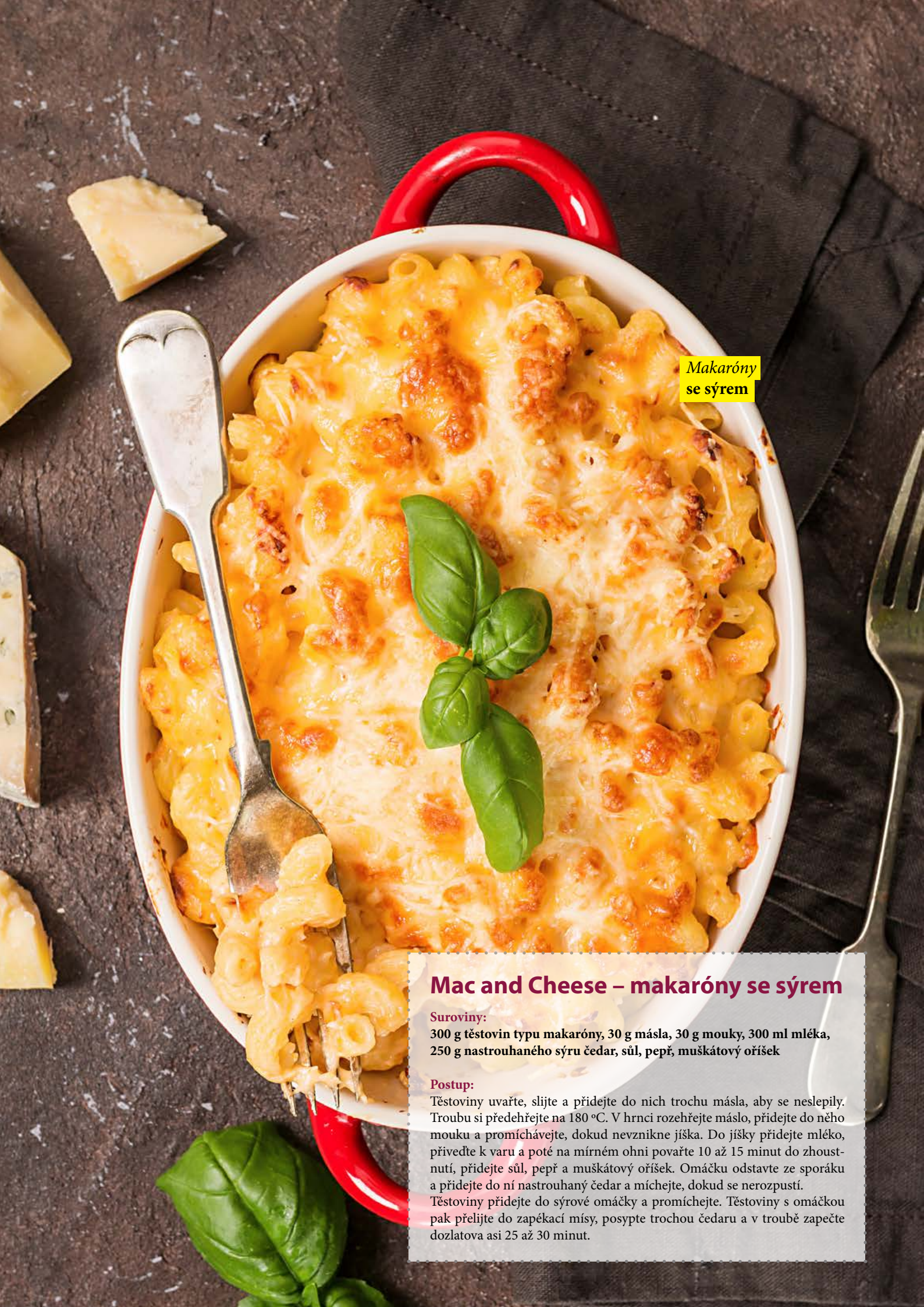
BBQ omáčka: Postup najdete na str. 31.

Postup:

Přehřejte troubu na 160 °C. Smíchejte cukr, sůl, pepř, kmín, mletou papriku a chilli koření. Žebra okořeňte připravenou směsí a položte masem dolů na alobal a zabalte. V předehřáté troubě pečte doměkka asi dvě hodiny, poté vyjměte.

Mezitím si připravte BBQ omáčku (dle postupu na str. 31). Části omáčky potřete žebírka ze všech stran a nezabalená je pečte při 180 °C dalších zhruba 20 minut. Podávejte se zbylou BBQ omáčkou.

Vepřová
žebírka



**Makaróny
se sýrem**

Mac and Cheese – makaróny se sýrem

Suroviny:

300 g těstovin typu makaróny, 30 g másla, 30 g mouky, 300 ml mléka, 250 g nastrouhaného sýru čedar, sůl, pepř, muškátový oříšek

Postup:

Těstoviny uvařte, slijte a přidejte do nich trochu másla, aby se neslepily. Troubu si předehřejte na 180 °C. V hrnci rozehejte máslo, přidejte do něho mouku a promíchejte, dokud nevznikne jíška. Do jíšky přidejte mléko, přiveďte k varu a poté na mírném ohni povařte 10 až 15 minut do zhoustnutí, přidejte sůl, pepř a muškátový oříšek. Omáčku odstavte ze sporáku a přidejte do ní nastrouhaný čedar a míchejte, dokud se nerozpustí. Těstoviny přidejte do sýrové omáčky a promíchejte. Těstoviny s omáčkou pak přelijte do zapékací misky, posypte trochou čedaru a v troubě zapečte dozlatova asi 25 až 30 minut.



Kuřecí křídla



BBQ omáčka

Smažená kuřecí křídla

Suroviny:

1 kg kuřecích křídel, 140 g hladké mouky, 1 vejce, hrnek mléka, lžička soli, lžička mletého chilli, půl lžičky pepře, lžička sušeného sušeného česneku, lžička mleté papriky, lžička sušené cibule, lžička koření dle chuti (bazalka, tymián, oregano)

Postup:

Všechno koření smíchejte a kuřecí křídélka okořeňte. Zbytek koření smíchejte s moukou, ve vedlejší míse vyšlehejte vajíčko s mlékem. Křídélka pak obalte v kořeněné mouce, ve vyšlehaném vajíčku s mlékem a nakonec znovu v mouce. V oleji smažte zhruba 10 minut z jedné strany a 5 minut z druhé. Po vyjmutí nechte přebytný olej okapat na utěrce a křídélka podávejte ještě teplá s kečupem, hořčicí nebo jinými druhy dipů dle chuti.

BBQ omáčka

Suroviny:

3 lžíce olivového oleje, 1 cibule, 2 stroužky česneku, šálek kečupu, 60 ml vody, 60 ml jablečného octa, 2 polévkové lžíce mleté papriky, 1 lžíce třtinového cukru, 1 lžíce mleté uzené papriky, 1 lžíce mletého chilli, 1 lžíce kajenského pepře

Postup:

Na pánvi rozehejte olej, přidejte na drobné kousky nakrájenou cibuli a česnek a restujte zhruba dvě minuty. Poté přidejte ostatní ingredience a přiveďte k varu. Stáhněte teplotu a nechte mírně vařit, dokud omáčka nezhoustne. Pro jemnější konzistenci můžete omáčku rozmixovat. BBQ omáčku využijte na grilování, do hamburgerů nebo jako dip na cibulové kroužky.



Americký
apple-pie

Americký apple-pie

Suroviny:

350 g hladké mouky, 220 g másla, špetka soli, 5 lžic vody, 1,3 kg jablek, 40 g třtinového cukru, 40 g cukru krupice, lžíce skořice, špetka muškátového oříšku, špetka mořské soli, 4 lžíce kukuřičného škrobu

Postup:

V míse smíchejte mouku se špetkou soli, přidejte máslo a promíchejte tak, aby vznikla drobenka. Přilijte pět lžic vody a vypracujte těsto, které nechte zabalené ve fólii odležet v lednici.

Jablka oloupejte a nakrájejte na půl centimetru silné plátky. Vložte je do mísy a přidejte cukr, skořici, muškátový oříšek a sůl a nechte odstát zhruba hodinu, dokud nepustí šťávu. Mezitím rozválejte těsto a vyložte jím až po okraje koláčovou formu. Poté slijte šťávu z jablek na menší pánev, přidejte trochu másla a povařte asi pět minut, dokud se tekutina nezredukuje na sirup. Troubu rozehejte na 170 °C. Do jablek přidejte kukuřičný škrob, promíchejte a polovinu z nich naskládejte rovnoměrně na těsto a polijte ji polovinou zredukovaného jablečného sirupu. Na koláč naskládejte zbytek jablečných plátek a znovu polijte sirupem. Koláč zakryjte kouskem alobalu a pečte zhruba hodinu. Před koncem pečení alobal sundejte, aby vrchní jablčka lehce zhnědla.

Domácí arašídové máslo

Suroviny:

400 g oloupaných arašídů, špetka soli, lžička oleje (dle chuti)

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C, arašidy nasypte na plech vyložený pečicím papírem, vložte do trouby a nechte zhruba 10 minut péct dozlatova. Při pečení je několikrát promíchejte a po vyjmutí z trouby nechte úplně vychladnout. Poté dejte arašidy do mixéru, přidejte špetku soli a mixujte, dokud nebudou mít požadovanou konzistenci jemného krému. Pokud chcete mít arašídové máslo ještě jemnější, můžete přidat lžičku oleje a znovu promixovat.



Arašídové
máslo



Americké
lívance



Vafle
se slaninou

Nadýchané americké lívance se slaninou

Suroviny:

130 g hladké mouky, 150 ml mléka, 1 vejce, 10 plátků slaniny, 2 lžičky prášku do pečiva, máslo

Postup:

Plátky slaniny vyskládejte na pečicí papír a dejte do trouby vyhřáté na 180 °C na 15 až 20 minut opéct dokřupava. Mezitím si oddělte žloutek od bílku, 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 opatrně vmíchejte vyšlehaný sníh. Na pánvi si rozevřete trochu másla a lívance smažte z každé strany 1 až 2 minuty.

Podávejte je s opečenou slaninou, případně s volským okem.

Vafle se slaninou a javorovým sirupem

Suroviny:

270 g hladké mouky, 2 vejce, 350 ml mléka, 1 prášek do pečiva, 2 lžíce cukru, 80 g rozpuštěného másla, špetka soli, 10 plátků slaniny, javorový sirup

Postup:

V troubě předehřáté na 180 °C na plechu vyloženém pečicím papírem opečte na 15 až 20 minut plátky slaniny dokřupava.

Smíchejte mouku, sůl, cukr a prášek do pečiva. V jiné míse vyšlehejte vajíčka s teplým mlékem a máslem, nalijte do moučné směsi a smíchejte v hladké těsto. To pak nalijte do máslem či olejem vymazaného a rozpáleného vaflovače, uzavřete a pečte dozlatova. Podávejte teplé se slaninou a javorovým sirupem.

Poznejte to pravé kouzlo kávy





Ochutnejte Naše kafe



**Kvalitní, chutné,
vonící na dálku...**

TEXT: Karolína Frydová
FOTO: CC Ostrava



Ranní šálek, kterým začíná den. Odpolední chvilka klidu a zákusek. Posezení v útulné kavárně se starým známým. A co se vybaví vám, když se řekne káva? Tisíc lidí, tisíc chutí a tisíc rituálů pití kávy. Asi se ale shodneme, že vůně kávy v nás vzbuzuje příjemné chvíle, relax a pohodu.

V JIPu také kávu milujeme. Kvalitní, chutnou, vonící na dálku. A takové je i Naše kafe. Naše s velkým N, protože je to značka, kterou jsme vytvořili a jsme na ni hrdí. Naše kafe pražíme v nové ostravské prodejně JIP zákazníkům přímo před očima, a to z výběrových zrn pocházejících z Brazílie, Etiopie, Kolumbie nebo Papuy–Nové Guiney. Z těchto zrn jsme vyladili šest druhů, jejichž charakter vystihují zástupci z říše zvířat.

Slon je káva, která se hodí do gastro průmyslu, ideální je do restaurací s automatickým kávovarem, ale pochutnají si na ní i zákazníci doma. Je jediným druhem, ve kterém se snoubí káva arabica a robusta, a to v poměru 80:20. Arabica je sladká brazilská Doce Diamantina, takže v ní ucítíte podtóny oříšků a čokolády. Robusta je indická Monsooned Malabar, typická svou zemitou chutí cedrového dřeva a hustou cremou. Tuto kávu pražíme tmavě a pomalu, aby vynikla její příjemně hořká chuť a potlačily se ostré tóny, které se v robustách mohou vyskytovat.

Pro automatické, ale i pákové kávovary je určena káva s označením **hroch**. Je to 100% arabica, v poměru půl na půl etiopská blend Sidamo a indická Malabar. Ač velmi rozdílné, navzájem se skvěle doplňují. Kde Etiopie přidá na lehkosti a sladkosti, Indie ji uzemní a spolu tak vytvoří klidný a jemný šálek.

V kavárně ostravské prodejny JIP ochutnáte nejčastěji **žirafu**. Stoprocentní arabica Doce Diamantina z Brazílie je sladká s čokoládovými a oříškovými tóny, ale přesto příjemně svěží. Výborná je z pákového kávovaru, ale stejně dobře chutná i z mocca konvičky nebo jako klasický český „turek“.



Naše kafe upražené v JIPu

Lev je králem zvířat, stejně jako je tato směs královnou v naší kávové nabídce. Dvě třetiny tvoří brazilská Fazenda Lagoa, zbylou třetinu tvoří speciální výběr ze zrn zvaných peaberry z Papuy–Nové Guiney. Učítíte z ní příjemnou rovnováhu sladkosti a svěží kyselosti, chuť světlého karamelu a pečených jablek. Je to káva jako dělaná na espresso, tedy do pákového kávovaru, ale skvělá je i z mocca konvičky nebo french pressu.

Zábavná, veselá a hrající všemi barvami. Taková je směs s **papouškem**, tvořená kolumbijskou Excelso Palermo, ze které učítíte lesní ovoce, borůvky a maliny. Je ideální kávou na filtr ve všech možných metodách.

Motýl potěší ty, kteří si jinak kávu musí odpírat. Tato káva je totiž bezkofeinová, tvořená metodou CO₂. U brazilské Santos Dulce ani nepoznáte, že je bez kofeinu. Má ideální rovnováhu hořkosti a kyselosti s výraznými tóny hořké čokolády a pražených oříšků.



Arabica a robusta. Každá má to své

Káva není jenom jedna. Existují stovky odrůd kávovníků, které mají svou typickou vůni a chuť, nejznámější jsou však dva druhy – kávovník arabský, známý jako arabica, a kávovník statný, který budete znát spíše pod názvem robusta.

Robusta → Obsahuje mnohem více kofeinu než arabica, její chuť je hořčejší a zemitější.

Arabica → Nabízí jemnější a sladší chuť, její aromatické tóny jsou bohatší, od čokoládových přes květinové až po ovocné. Pěstitelsky je náročnější než robusta.

Turka, nebo espresso?

Tuhle otázku už jste asi slyšeli mockrát. Způsobů přípravy kávy je mnoho a každý z nich je uměním sám o sobě.

Asi nejjednodušší a nejstarší metodou přípravy kávy je jednoduché přelití horkou vodou, případně její krátké povaření. Do 30. let minulého století byl tento způsob přípravy tím nejvíce rozšířeným a i dnes je stále oblíbený. Vždyť právě u Čechů pořád boduje takzvaný „turek“ připravovaný zalitím a spařením mleté kávy. Nejen v arabských zemích je pak tradičním způsobem přípravy povaření rozemleté kávy (většinou s cukrem a dalším kořením) v kovové konvičce zvané džezva.

Velmi známou metodou je příprava kávy pomocí tlaku. Kdo by dnes neznal espresso, které vzniklo na začátku 20. století v Itálii. Právě espresso je připraveno ze 7 gramů správně namleté kávy, která se musí stlačit silou 20 kg. Přes kávu je pak protlačována voda o teplotě 90 °C po dobu 25 vteřin. Výsledkem by mělo být 30 ml plné a vyvážené chuti s vrstvičkou husté, hladké pěny barvy lískového oříšku na povrchu. Espresso je základem také pro přípravu cappuccina, caffè macchiato, caffè latte a dalších druhů kávových nápojů.

Další způsoby jsou založené na filtraci kávy, při kterých se nevyužívá tlak, ale přirozeného louhování. Takto připravená káva poskytne zase trochu jiný pohled na tento nápoj. Můžete v ní objevovat spoustu zajímavých chutí, není tak silná a má větší objem. Pro přípravu filtrované kávy jsou důležitá čerstvě upražená a namletá kvalitní zrna. Nejznámějšími metodami jsou například french press, vacuum pot, aeropress nebo dripper.

A black metal bucket with a handle, covered in water droplets, is filled with several ripe yellow bananas. The bucket sits on a piece of brown burlap fabric against a dark background.

Banány

Víte, že banánovník není strom, ale bylina? A to dokonce ta největší na světě – dorůstá výšky až devět metrů. Banánovníků existuje více než 40 odrůd, od zelených přes žluté až po červené a tmavě fialové, a jejich plody rostou v trsech o desítkách, ale i stovkách kusů.

Banány pomáhají dodat rychlou energii při fyzické i duševní námaze a obsahují také velké množství zinku, železa a draslíku. Díky vitamínům skupiny B působí pozitivně na nervový systém a dokonce je můžeme nazvat přírodním antidepresivem – banány totiž obsahují aminokyselinu tryptofan, která pomáhá při poruchách nálad. Po konzumaci tohoto žlutého ovoce tak zmizí zasmušilost a člověk se cítí šťastnější.



Čokoládovobanánové muffiny

Suroviny:

2 zralé banány
200 g hladké mouky
100 g krupicového cukru
60 ml mléka
80 ml rostlinného oleje
1 prášek do pečiva
1 vejce
1 lžice vanilkového extraktu
50 g čokolády
špetka soli

Postup:

Předehřejte si troubu na 180 °C. Ve větší míse vidličkou rozmačkejte banány, přidejte olej, vejce, cukr, mléko, vanilkový extrakt a vše dohledka rozmíchejte. Do této směsi přisypte prosátou mouku s práškem do pečiva a špetkou soli. Vše vymíchejte v hladké těsto a přidejte na kousky nakrájenou čokoládu. Formičky na muffiny naplňte těstem a pečte 20 až 25 minut. Ozdobit můžete plátkem banánu nebo kousky čokolády.

Mražené banánky v čokoládě

Suroviny:

2 banány
1 tmavá čokoláda
bílá čokoláda na ozdobení

Postup:

Banány oloupejte a nakrájejte na osm stejně velkých dílů. Ve vodní lázni rozpusťte tmavou čokoládu. Poté každý kousek banánu napíchněte na vidličku, ponořte do rozpuštěné čokolády a pečlivě ho obalte. Obalené banány položte na táč či plech vyložený pečicím papírem a posypte nastrohanou bílou čokoládou (zdobit však můžete i jinými surovinami dle vaší fantazie, například nasekyněmi oříšky).

Banány uložte do mrazáku alespoň na 30 minut. Před podáváním napíchněte každý kousek na špejli.



Banánové smoothie

Suroviny:

2 banány
2 skleničky mléka
30 g medu
lžička vanilkového extraktu

Postup:

Do mixéru na smoothie vložte nakrájené banány, přidejte mléko, med a vanilkový extrakt. Vše mixujte, dokud nezískáte hladké a jemné smoothie. Nápoj nalijte do skleniček, dozdobit ho můžete kouskem čerstvého banánu.



Smažené
banány

Banány smažené v těstíčku

Suroviny:

2 banány
100 g hladké mouky
1 vejce
2 lžíce cukru
1 skořicový cukr
špetka soli
špetka jedlé sody

Postup:

Vyšlehejte vejce a cukr, přidejte sůl a jedlou sodu. Do směsi pomalu vmíchejte mouku tak, aby vzniklo hladké těstíčko. Banány nakrájejte na silnější špalíčky, obalte v těstu a smažte v rozpáleném oleji dozlatova. Horké banány obalte ve skořicovém cukru.

Francouzské toasty s banánem a čokoládou

Suroviny:

4 plátky toastového chleba
50 g čokolády / 4 lžíce čokoládové pomazánky (Nutelly)
1 banán
2 vejce
1 lžíce cukru
¼ šálku mléka
½ lžičky skořice
másto na smažení

Postup:

Rozpuštěnou čokoládou nebo čokoládovou pomazánkou potřete z jedné strany všechny plátky toastového chleba. Na dva z nich rovnoměrně rozložte na tenké plátky nakrájený banán a zbylými dvěma plátky toastového chleba je přikryjte. V míse rozmíchejte vejce, mléko, cukr a skořici. Do této směsi opatrně namočte toastové chleby a smažte je na másle z obou stran zhruba tři minuty. Před podáváním toasty rozkrojte na trojúhelníky.



Francouzské
toasty



Ovesná
kaše

Ovesná kaše s banánem

Suroviny:

350 ml mléka
1 šálek ovesných vloček
1 banán
2 lžíce cukru
½ lžičky vanilkového cukru
¼ lžičky skořice
oříšky na ozdobení

Postup:

Mléko přiveďte k varu a přidejte do něj vločky. Stáhněte teplotu, přidejte polovinu banánu rozmáchaného vidličkou, cukr a skořici a nechte vařit 5 až 6 minut, dokud kaše nezhoustne. Poté ji nechte 3 minuty odstát. Kaši přelijte do misky a ozdobte na plátky nakrájenou druhou polovinou banánu a nasekanými oříšky.

Banánový koláč s karamelovou polevou

Suroviny:

400 g hladké mouky, 350 g krupicového cukru, 250 g másla, 250 ml zakysané smetany, 6 vajec, 2 banány, 1 lžice vanilkového extraktu, ½ lžice prášku do pečiva, ½ lžice skořice, špetka soli

Postup:

Troubu rozehejte na 180 °C. V misce vyšlehejte máslo s cukrem. Do vyšlehané směsi přidejte vejce a znovu dobře rozmíchejte. Poté přidejte rozmačkané banány a vanilkový extrakt. V další misce smíchejte prosátou mouku, prášek do pečiva, sůl a skořici. Za stálého míchání přidávejte do vajíčkové směsi střídavě mouku a zakysanou smetanu. Vzniklé těsto nalijte do vymazané a vysypané bábovkové formy a pečte zhruba 55 minut.

Poleva: 300 g krupicového cukru, 120 g másla, 200 ml smetany ke šlehání, oříšky na ozdobení

Postup:

Cukr nasype do hrnce a za stálého míchání nechte zkaramelizovat. Do zkaramelizovaného cukru přidejte máslo, které nechte rozpustit. Poté opatrně po částech přilijte smetanu. Na mírném ohni míchejte, dokud nevznikne karamelová omáčka. Tou pak přelijte vychladlý koláč. Polevu můžete vylepšit arašidy nebo jinými ořechy.

Banánový
koláč





FOTO: CC Praha, CC Ostrava

TEXT: Karolína Frýdová

**V JIPu vaříme, pečeme, připravujeme.
Zn.: Kvalitně a chutně každý den**

RESTAURACE přímo na prodejnách

Nakupovat s prázdným žaludkem se nemá. Pravda dokázaná desítkami výzkumů, kterou už slyšel téměř každý. Ale schválně si sáhněte do svědomí, kdy naposledy jste i přesto nakupovali hladoví. Že to není dávno? Tak příště, než vyrazíte s nákupním košíkem brázdit uličky prodejny JIP v Bořanovicích nebo v Ostravě, zamiřte nejdřív do místní restaurace. Zaženete tam malý i velký hlad, navíc kvalitním a chutným jídlem.

„Vaříme česká a zahraniční jídla, sezónní i vegetariánská,“ říká šéfkuchař JIP restaurace v pražských Bořanovicích Vít Kudrna, který v kuchyni rozhodně není žádným nováčkem. Než zamiřil do JIPu, sbíral zkušenosti v řadě známých restaurací a „zavařil si“ i na televizní obrazovce. Žádné polotovary nebo chemii u něj v kuchyni nenajdete. **„Všechno si vaříme sami. Ať už to jsou noky nebo plněné knedlíky a další. Tradiční věci se ale snažíme dělat v zajímavějším, moderním stylu,“** dodává.

V nabídce najdete od pondělí do neděle polévky, denní menu, minutky, salátový bar, teplý bar a v sezóně čas od času i něco dobrého přímo z grilu. A všechno si samozřejmě můžete odnést i s sebou.

Stejně dobře se ale najíte i v úplně nové prodejně Cash & Carry v Ostravě. Do zdejší restaurace, která má kapacitu až 200 míst, můžete zajít ve všední den i o víkendu a vždy si vyberete z několika druhů kvalitních jídel. A ostravská restaurace pro vás má ještě další překvapení – bistro s pizzérií. Každý den čerstvou pizzu připravují pizzaři, kteří vám rádi tuto italskou pochoutku zabalí domů, nebo si ji můžete vychutnat v samostatném zázemí pizzerie.

A jestli vás teď trochu mrzí, že to do našich restaurací máte daleko, řekneme vám malé tajemství. V dohledné době chystáme přestavbu dalších Cash & Carry prodejen, a tak restaurace v Praze a Ostravě určitě nezůstanou osamocené.



ČERSTVÉ A RUČNĚ VYRÁBĚNÉ

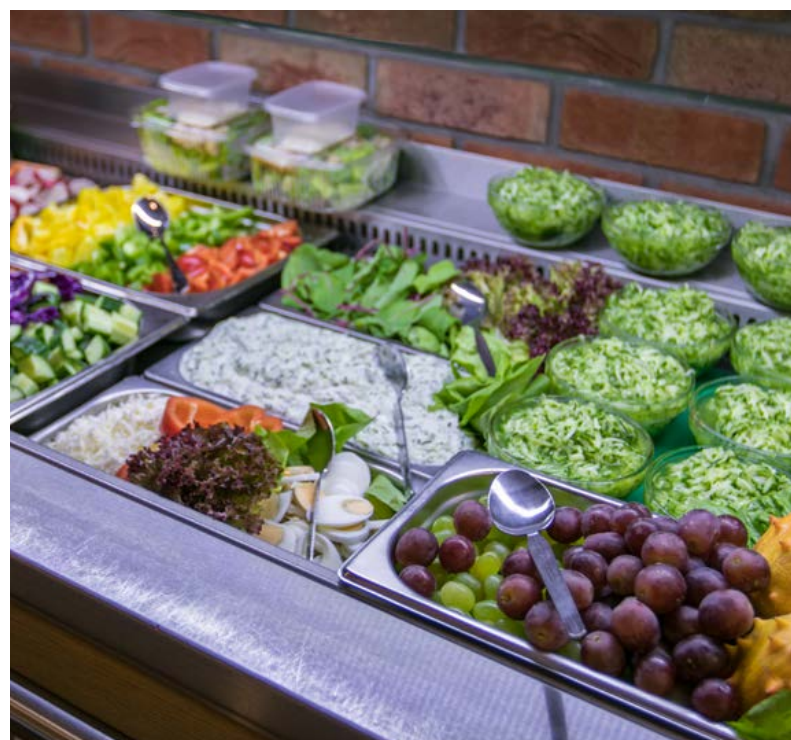
V případě, že zrovna nemáte čas posedět v restauraci, můžete si odnést domů čerstvé dobroty připravované přímo v JIPu.

Mezi nimi nemůže chybět japonské spojení ryby a rýže. Tým proškolený odborníkem na japonskou kuchyni Markem Horou každý den připravuje sedm druhů čerstvého SUSHI včetně vegetariánské varianty.

Z českých klasik na vás čekají čerstvé **DOMÁCÍ SALÁTY** a **POMAZÁNKY** i tradiční český fenomén – **OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY**. Na jejich receptury dohlíží známý kuchař Dalibor Navrátil. Denně se v JIPu vyrobí desítky kilogramů salátů a stovky chlebičků, které pak putují i na další pobočky. A ani zástupci sladkého nezůstávají opomenuti. **DORTY** a **ZÁKUSKY** jako tradiční Sacher, jablčný závin, tvarohové dezerty, sladké rolády a mnoho dalšího si můžete zakoupit na prodejně nebo si je dát v restauraci s kávou značky Naše kafe, praženou v ostravském JIPu. Zdravou variantou čerstvé dobroty může být čerstvý **FRESH**, tedy taková malá vitamínová bomba v podobě třičtvrtě kila pomerančů vtěsnaných v malé lahvičce. Místo pomerančů ale můžete zkusit i grepy, mrkve, řapíkatý celer, jablka nebo další druhy. Ať si vyberete to či ono, hlad vám prostě v JIPu nehrozí.

Restaurace JIP v Praze
K Jipu 128, 250 65 Praha – Bořanovice
PO – NE 8.00 – 20.00
www.jip-gastrostudio.cz

Restaurace JIP v Ostravě
Frýdecká 700/475, 719 00 Ostrava – Hrabová
PO – NE 7.00 – 21.00
www.jip-gastrostudio.cz





BEEFEATER
LONDON

NEW
BLOOD
ORANGE
— GIN —

REFRESH
YOUR G&T

