RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

JIP GASTROMAGAZÍN

MAGAZÍN

JARO 2016
zdarma

Přejeme Vám veselé Velikonoce

ZELENÝ TÝDEN
St. Patrick
Original Irish Pub

rozhovor s
Pavlem Pospíšilem
prvním českým Michelinem

RESTAURANT GRILL KELT STEAK
Zážitek v každém soustu...

Velikonoční menu

Vážení zákazníci a čtenáři,
ačkoli si s námi letošní zima zahrává, vždy se na chvíli schová a pak se zase ukáže, jaro už se pomalu blíží a za chvíli přijde v plné síle. Zkuste si připravit některá ze svěžích jídel, na která Vám v jarním čísle našeho gastromagazínu přinášíme recepty. S čerstvými surovinami tak nastartujete svoje tělo na nastávající jarní měsíce. Kromě delších dnů, přílivů slunce a vykukujících něžných sněženek jsou před námi ale také Velikonoce. Proto Vám přinášíme recepty na tradiční velikonoční dobroty doplněné o zajímavé informace. Ať už ale plánujete strávit tyto svátky jakkoli, tradičně či netradičně, přejeme Vám, abyste je oslavili s těmi nejbližšími a hlavně vesele!

JIP východočeská

GastroMAGAZÍN

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: Dalibor Navrátil, Alena Burešová, Petr Fišar, Petra Králová, Karolína Frýdová, Michal Lelek, Jana Ludvíčková, Hana Pospíšilová, Marcela Havelková, Šárka Ptáčková, Renata Musilová, Milan Jezdinský

VYDAVATEL:
JIP východočeská, a.s.,
Hradišťská 407, 533 52,
Pardubice-Staré Hradiště

WEB:
www.jip-potraviny.cz,
www.jip-gastrostudio.cz
www.jip-magazin.cz

FACEBOOK:
/jip.potraviny
/jip.gastrostudio
/jip.magazin

Přidejte si nás na facebook!

KONTAKT:
marketing@jip-napoje.cz
DÁLE VYDÁVÁME:
www.jip-potraviny.cz/katalogy

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:

OBSAH
GastroMAGAZÍN

4 **Masopust**
oslavy jara

6 **Velikonoce**
tradice a recepty

10 **Velikonoce**
v Perníkové chaloupce

12 **Michelin star**
Pavel Pospíšil

16 **Svěží jarní menu**
od Dalibora Navrátila

19 **Svatý Patrik**
v Irsku

20 **Zelený týden**
v Irish Pub Pardubice

24 **Keltské speciality**
od Petra Fišara

30 **Krátce z JIPu**

Oslavy jara MASOPUST

FOTO Šárka PTÁČKOVÁ **TEXT** Karolína FRÝDOVÁ

Dříve než se rozejdeme, ještě k sobě připijeme poznovu… Část popěvku, který si lidé v dřívějších dobách zpívali při oslavách masopustu, skvěle vystihuje náplň tohoto svátku. Kdo by očekával, že celou zimu se naši předci hřáli na peci, ten by se spletl. Lidé si totiž společnými oslavami a hodováním snažili užít poslední dny předtím, než přišlo dlouhých čtyřicet dní půstu. Doba od Tří králů po začátek postního období, tedy Popeleční středu, je tak spojená s jídlem a pitím, tancem a průvody masek.

Ačkoli by název svátku mohl být zavádějící, o masopustu maso na talířích rozhodně nechybělo. Vrcholem celého masopustního období bylo posledních pět dní před začátkem půstu, které se označovaly jako fašank nebo ostatky. Těchto pět dní začínalo Tučným čtvrtkem, na který se jedlo dodnes oblíbené vepřo-knedlo-zelo. Každý se měl najíst do sytosti, aby byl celý rok při síle. Na masopustní neboli taneční neděli vyhrávala celý den ve vesnici muzika a večer se lidé odebrali do hospod, kde zábava pokračovala až do rána. I o masopustním pondělí všichni tančili a hodovali. Specialitou tohoto dne byl takzvaný mužovský bál, kterého se mohli účastnit jen ženatí muži a vdané ženy. Sedláci při tanci zdvihali své ženy vysoko, aby jim vyrostl na poli vysoký len a oves. Pondělím ale zábava nekončila. Pokračovalo se i na masopustní úterý, pro které byl typický průvod masek. Lidé převlečení do masek obcházeli společně s muzikou celou vesnici a zastavovali se u jednotlivých stavení. Za pěknou masku bylo možné získat nějaké to vajíčko, plněnou koblihu nebo i peníz, což pomohlo v rodinách, kterým se už ztenčovaly zimní zásoby. Výroba masopustních masek ale nebyla jen tak. Jednou z maškar byla maska nazývaná Slaměný, která se vyráběla ze stébel obilí, takže se na její přípravu muselo myslet už na podzim. Říkalo se, že každá hospodyně by si měla ze Slaměného, za které se vždy převlékali jen ženatí muži, utrhnout alespoň jedno stéblo obilí, aby se jí dobře pásly husy, ale také pro pevné zdraví a plodnost. Do průvodu pak chodily „černé“ nebo „červené“ masky. Černé - škaredé masky se malovaly černidlem a byl to například Kominík nebo Žid. Červené - pěkné masky byly naopak upravené a symbolizovaly čistotu a mládí. Tradičně se také na masopust objevovala maska Medvěda. Jeho úkolem bylo zatančit si s hospodyněmi i jejich dcerami a zajistit jim tak plodnost. K tradičním maskám patřila i Kobyla nebo Bába s nůší, za kterou se převlékal muž, protože ženám bylo účastnit se maškarního průvodu zakázáno. V průvodu bylo možné zahlédnout také Cikánku, Smrtku, nebo Turka. Za Turky se převlékali vždy jen svobodní muži a tancovali před každým stavením, aby byla dobrá úroda.

MASOPUST NENÍ MINULOSTÍ,
ve Studnicích u Hlinska stále žije

Že staré české tradice nežijí jen v knihách a hlavách pamětníků, dokazují oslavy masopustu, které se každoročně konají ve Studnicích u Hlinska. I letos tak první únorový víkend patřil oblíbené tradici, na kterou se přijíždějí podívat celé autobusy návštěvníků toužících vidět staročeskou maškaru.

Masopustní průvod zde začíná už brzy ráno, a to v sedm hodin. Dříve se průvodu masek účastnili pouze mladí chlapci, kteří si své maškary připravovali už týdny dopředu, ale v posledních letech se tradice trochu rozvolnila a do masek se převlékají i dívky, které chodí za Cikánky. Před začátkem průvodu se všichni sejdou v místní hasičárně nebo sokolovně a vzájemně si malují obličeje a pomáhají se strojit. V sedm hodin Slaměný zatroubí na roh a oznámí tak začátek masopustu. Celý průvod pak vyrazí nejdříve k domu starosty, který jim dá povolení k obcházení vesnice. Procesí se zastaví u každého domu, kde masky Laufra a Paní popřejí domácím pěkný masopust a úrodný rok. Poté muzika zahraje písničku na přání a čtveřice Turků zatancuje. U každého domu pak nesmí chybět malé občerstvení v podobě koblihy a panáčku alkoholu. Kromě Slaměných, Laufra, Paní a Turků domy obchází i Kominíci, kteří pro štěstí začerňují obličeje přihlížejících černou barvou. Cikánky malují rtěnkou srdíčka a rozdávají papírové růže, Žid zase symbolicky holí pány břitvou. Když průvod obejde celou vesnici, všichni se sejdou v centru obce, kde už je vše připraveno k tomu, aby mohl Žid porazit kobylu, kterou se Kominíci snaží uchránit. Na konci vždy kobyla obživne a všichni se radují a tancují. Celý den mohou maškary, návštěvníci a vlastně každý, kdo se k oslavám přichomýtne, uzobávat jednohubky a chlebíčky, ochutnat čerstvé smažené koblihy, klobásy nebo jitrnice a napít se dobrého alkoholu. K večeru se obyvatelé Studnic odeberou na ples, kde přesně o půlnoci mají Turci svůj poslední tanec, čímž ale zábava rozhodně nekončí a pokračuje až do brzkých ranních hodin.

Co víte i nevíte o Velikonocích

RECEPTY Alena Burešová **FOTO** Petra KRÁLOVÁ **TEXT** Karolína FRÝDOVÁ

Čtyřicetidenní půst nebo jidáše snědené na Zelený čtvrtek před úsvitem? Málokoho by v dnešní době napadlo dodržovat velikonoční zvyklosti, které naši předci považovali za samozřejmé. Ačkoli jsou Velikonoce křesťanským svátkem, který připomíná ukřižování a zmrtvýchvstání Ježíše Krista, dnes jsou u nás spojovány především s koledováním a barvením vajíček. Připomeňme si tedy pár základních znalostí a podívejme se také na to, jak příchod jara oslavují v jiných zemích.

Příprava na velikonoční svátky pro naše předky znamenala čtyřicetidenní půst, ve kterém si věřící měli odříct maso a veškerá bohatá jídla, ale také vše, co je v životě zbytečné a postradatelné. Půst začínal Popeleční středou, kdy se měli lidé zřeknout masa a jednoho z hlavních jídel dne. Především v anglicky mluvících zemích Popeleční středu předchází „Pancake Tuesday", někdy také nazývané „Mardi Gras", tedy Palačinkové nebo Tučné úterý. Palačinky se v dřívějších dobách chystaly především proto, že před dlouhým půstem bylo nutné spotřebovat suroviny, jako byl cukr, vejce a mléko. Na palačinkový den se v některých zemích pořádají také závody, při kterých účastníci běží a přitom pohazují palačinkou na pánvi.

Po postním období přichází svatý týden, který je vrcholem církevního roku. Tento týden začíná Květnou nedělí, která je posledním postním dnem a je památkou Kristova příchodu do Jeruzaléma. Tehdy ho lidé vítali palmovými listy symbolizujícími vítězství. V našem prostředí palmu nahradily kočičky, tedy mladé vrbové větvičky, které si křesťané v tento den nechávají světit v kostelech. Po Květné neděli přichází Modré pondělí a Šedivé úterý, které ale pro věřící nebyly až tak důležité a sloužily spíše pro velký jarní úklid. Důležitějším dnem než pondělí a úterý byl den uprostřed svatého týdne, nazývaný Škaredá středa. Ta připomíná den, kdy Jidáš zradil Ježíše a prodal ho za třicet stříbrných. Podle tradice se na Škaredou středu peklo pečivo ve tvaru písmene „J" a vymetaly se saze z komína. Tento den by jídlo na talíři mělo vypadat nehezky a nepovedeně, naopak my bychom se neměli na nikoho mračit, protože by nám špatná nálada mohla vydržet celý rok. Zelený čtvrtek je dnem poslední Ježíšovy večeře a nese se ve znamení zelené stravy, jako je například špenát, hrách, petržel, zelí nebo kopřiva, která má zajistit pevné zdraví. Kromě zeleniny má zdraví přinést i medem namazané kynuté pečivo, takzvané jidáše, snědené před úsvitem. Aby se vás kromě zdraví držely i peníze a dobré vztahy, neměli byste se na Zelený čtvrtek s nikým hádat a nikomu nic půjčovat.

Sladké koblížky

Suroviny:

600 g polohrubé mouky
200 ml oleje
8 dkg cukru krystal
špetka citronové kůry
300 g jahodové marmelády
200 ml polotučného mléka
2 ks vajec
42 g droždí
2 pol. lžíce rumu

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme hladké těsto a necháme vykynout. Po vykynutí vyválíme na pomoučeném válu placku o výšce 0,5 cm a pomocí vykrajovátka vykrájíme kolečka. Na jedno kolečko dáme jahodovou marmeládu a druhým kolečkem přiklopíme, okraje důkladně zmáčkneme. Necháme ještě chvilku vykynout a poté smažíme v rozpáleném oleji.

Ukřižování Krista křesťanům připomíná Velký pátek. Lidé opět nesměli jíst maso nebo rovnou drželi přísný půst. Podle pověstí se v tento den otevírá země, aby odhalila své poklady. V mnoha zemích, jako je například Španělsko, Švédsko, Mexiko nebo i Austrálie, je Velký pátek státním svátkem. V České republice tento státní svátek vláda zrušila v roce 1951 a teprve na konci minulého roku ho opět obnovila. Letos si tedy opět po 65 letech užijeme Velký pátek bez práce.

Na rozdíl od Velkého pátku, na Bílou sobotu si už mohli naši předci užít jídla do sytosti. V sobotu, která symbolizuje den, kdy Ježíš ležel v hrobě, se u nás pekli velikonoční beránci a mazance. Mazanec musel mít tvar chleba, aby připomínal boží dar a také musel být nařízntutý do tvaru kříže, aby křesťané nezapomínali na smrt Krista. V Kanadě, Austrálii nebo Velké Británii se pečou mazanci podobné „hot cross buns“, což jsou sladké buchty s hrozinkami, které mají na vrchu kříž z polevy. Velikonoční beránek symbolizoval Kristovu oběť. Proto se na Velikonoce pekl tradičně beránek, ať už ten z jehněčího masa nebo z piškotového těsta. Na našem území byla tradiční také nádivka neboli sekanice či hlavička. Ta se připravovala z masa, vajíček a mladých kopřiv. Kromě pečení se hospodyně věnovaly také úklidu, který měly podle tradice provádět novým koštětem, aby dům zůstal čistý po celý rok. Mladé dívky zdobily vajíčka a mládenci se věnovali pletení pomlázek. Druhý den se všichni odebrali do kostela a nechali posvětit jídla, která připravili o Bílé sobotě. V neděli, tedy o Božím hodu velikonočním, bývalo zvykem rozdělit si jedno vejce, aby rodina vydržela pospolu do dalších Velikonoc.

K Velikonočnímu pondělí už se nevztahují církevní oslavy, které skončily nedělí, ale je to den lidových zvyklostí a tradic. Ve Spojených státech amerických, Anglii, Francii, Německu nebo Austrálii je zvykem velikonoční lov na vajíčka. Rodiče v neděli schovají na zahradě vajíčka, která musí děti na Velikonoční pondělí hledat. Velikonoce v těchto zemích lidé berou také jako příležitost sejít se s celou rodinou. U nás stále vede koledování s pomlázkou. Tento zvyk je typický pouze pro Čechy, Slovensko a část Polska a většina cizinců nad touto tradicí kroutí nevěřícně hlavou. Mladými vrbovými proutky chodili chlapci vyšlehat nejen děvčata, ale i muže a dobytek, a to už v dobách před naším letopočtem, aby jim zajistili zdraví na celý rok. Za odměnu chlapci od děvčat dostávají také už po staletí malovaná vajíčka, alkohol nebo barevné mašle. Letos si ale dejte pozor, podle některých tradic na přestupný rok děvčata šlehají chlapce.

Tmavé perníčky

Suroviny na perník:

100 g moučkového cukru
100 g Hery
2 ks vajec
1 pol. lžíce kakaa
2 špetky citrónové kůry
500 g hladké mouky
150 g medu
1 ks žloutku
1 kávová lžička jedlé sody
1 a 1/2 kávové lžičky perníkového koření

Suroviny na polevu:

3 ks bílků (přecezených)
1 kávová lžička solamylu
0,04 l citrónové šťávy (přecezené)

Postup:

Cukr utřeme s tukem, přidáme med, vejce, žloutek, kakao, sodu, citrónovou kůru, koření a mouku. Těsto dobře propracujeme a necháme nejlépe do druhého dne odpočinout. Vyválíme plát o výšce 0,5 cm, ze kterého pomocí vykrajovátek vykrájíme různé tvary. Pečeme na pečícím papíře na 160 °C cca 8 minut. Po upečení ještě vlažné potřeme rozšlehaným vejcem. Před zdobením necháme aspoň 3 dny odležet, aby nám nespadla cukrová poleva.
Cukr důkladně prosijeme přes cedník nejméně 6x. Bílky také přepasírujeme přes cedník. Do misky dáme bílky, solamyl a několik lžic cukru, trošku citrónové šťávy a vše ručně vyšleháme tak, aby vznikla táhlá hmota. Zdobíme pomocí zdobícího sáčku.

PERNÍČKY

Čokoládová
VAJÍČKA

VAJÍČKA
z lineckého těsta

Vajíčka z lineckého těsta

Suroviny:

250 g hladké mouky
125 g cukru moučka
1 ks vejce
125 g živočišného másla
10 g vanilkového cukru
300 g marmelády

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme hladké těsto, které necháme v chladu odležet do druhého dne. Z odleženého těsta vyválíme na pomoučeném válu placku o výšce 0,5 cm a vykrájíme pomocí vykrajovátek tvary vajíček. Vajíčka dáme na plech s pečícím papírem a pečeme v troubě na 200 °C přibližně 8 minut. Po upečení a zchladnutí vajíčka namažeme marmeládou, nebo polijeme čokoládou. Vajíčka se také dají spojit například vanilkovým krémem.

Velikonoční věnec

Suroviny:

250 g polohrubé mouky
50 g živočišného másla
20 g droždí
50 g rozinek
50 g cukru krupice
5 g vanilkového cukru
špetka citrónové kůry
2 dcl rumu

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme vláčné těsto, které necháme vykynout 2 hodiny. Po vykynutí těsto rozdělíme na tři stejné díly, z kterých na pomoučeném válu vyválíme tři stejně dlouhé válečky, ze kterých upleteme cop. Konce copu stlačíme k sobě a vznikne nám věnec. Do věnce nepravidelně namačkáme rozinky namočené v rumu a ještě necháme chvilku kynout. Pečeme v troubě na 170 °C přibližně 40 minut. Po upečení necháme zchladnout a dozdobíme malovanými vajíčky a barevnou mašlí.

Velikonoční
VĚNEC

Velikonoční
ZAJÍČEK A SLEPIČKA

VELIKONOCE
v PERNÍKOVÉ CHALOUPCE

RECEPTY Alena Burešová
DĚTI Adélka, Viktorka, Terezka a Radek

FOTO Petra KRÁLOVÁ
PROSTORY Perníková chaloupka

Potkat Červenou Karkulku a Ježibabu nebo navštívit Peklo? Kdo by si myslel, že tohle se může stát jen ve snu, je na omylu. Původně Lovecký zámeček z roku 1882, který se nachází v Rábech u Pardubic, se totiž stal Perníkovou chaloupkou. Zde si mohou návštěvníci prohlédnout muzeum perníku, kde se dozví o historii Loveckého zámečku, ale i perníkářského řemesla a pardubického perníku. Kromě toho hosté nahlédnou do dílny Ježibaby, která vyrábí staročeské perníky z dřevěných vyřezávaných forem, do Medového ráje, Ježíškova nebe nebo Pekla pod Perníkovou chaloupkou. Děti i dospělí na tomto výletním místě zapojí všechny smysly. Prohlédnou si stovky perníčků, vyslechnou zajímavé vyprávění, ohmatají dřevěné formy a nakonec přivoní a ochutnají medový perník. A v Otesánkově mlsárně je dokonce obslouží sama Červená Karkulka.

Perníková **CHALOUPKA**

Ježibaba

PERNÍČKY

Velikonoční
BERÁNEK

Velikonoční zajíc, slepička a beránek

Suroviny:
5 ks vajec
150 g cukru krupice
250 g polohrubé mouky
2 pol. lžíce oleje
6 g prášku do pečiva

Postup:
Vejce s cukrem ušleháme do pěny, přidáme olej a ještě chvilku šleháme. Ručně smícháme mouku s práškem do pečiva a smícháme s vyšlehanou pěnou. Opatrně promícháme. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme v troubě vyhřáté na 150 °C přibližně hodinu. Po upečení opatrně vyklopíme z formy a necháme zchladnout. Dozdobíme dle vlastní fantazie.

Kuchař musí svou práci nekompromisně milovat, říká Pavel Pospíšil

Historicky první Čech, který ochutnal, jaké to je dosáhnout nejvyššího kuchařského ocenění vůbec. Zlínský rodák žijící v Německu Pavel Pospíšil získal v roce 1980 michelinskou hvězdu a dodnes je ikonou v oblasti gastronomie. V Německu už dvacet let řídí vlastní restauraci Pospisil´s Gasthof Krone, ale čas od času se pracovně vrací i do České republiky a na Slovensko.

Pane Pospíšile, kromě jiných ocenění jste prvním českým kuchařem, který získal michelinskou hvězdu. Mohl byste mi říci, co toto ocenění obnáší, protože například v Praze mají michelinskou hvězdu tři restaurace a spekuluje se, že s odchodem kuchaře o ně přijdou. Jak náročné je hvězdu získat a udržet si ji?

Kuchař, který pro restauraci získal ocenění michelinské hvězdy, nese velikou zodpovědnost nejenom k hostům, ale také k sobě toto ocenění rok co rok obhájit. S odchodem kuchaře je ve většině případů hvězda pryč, ale není to pravidlem. V restauracích, kde již léta pracují stejní kuchaři, nastupuje na místo šéfkuchaře, který odešel, jeho zástupce – sous-chef. Ten může hvězdu pro podnik nadále udržet. Ovšem za předpokladu, že se na vysoké kvalitě nejen kuchyně, ale i servisu nic nezmění.

Prý jste se o získání hvězdy nevěděl a dozvěděl jste se o ní až od kolegů. Jak tedy probíhá „testování" restaurace pro získání takového ocenění?

Testování inspektory Michelinu je přísně tajné. Restaurace, která má ocenění dostat, je několikrát navštívena různými inspektory. Ti všichni se pak musí shodnout na tom, zda bude hvězda udělena.

Co si myslíte, že vás odlišuje od ostatních a díky čemu jste získal michelinskou hvězdu? Co je váš základ úspěchu?

Snažím se nikoho nekopírovat a vařím tak, aby se hosté opět vrátili. Mám svůj styl kuchyně a ten přenáším na své spolupracovníky. Také náš obsluhující personál je základem našeho úspěchu. Tak to dělám již 37 let.

Jaké vlastnosti musí mít podle vás profesionální kuchař nebo šéfkuchař, aby byl úspěšný?

Aby byl šéfkuchař úspěšný, musí nekompromisně svoje povolaní milovat! Musí mít také schopnost vést své kuchaře, učit je nová jídla, šetrně zacházet s materiálem, který mu byl svěřen, a stále se informovat, co nového se děje ve světě gastronomie.

Jaká byla vaše cesta ke gastronomii? Vzpomenete na první jídlo, které jste uvařil?

Protože rád maluji, chtěl jsem původně studovat na umělecké průmyslovce, můj otec mi však naordinoval studovat umění kuchařské, čehož jsem do dnešního dne nelitoval. Moje první jídlo, které jsem vařil, byla pečená husa v restauraci pana Hybnera ve Vyškově, otce známého pantomima Borise Hybnera.

Naši čtenáři vás znají především ze slovenské show Tajomstvo mojej kuchyne, ve které vaříte společně s Kamilou Magálovou a dělíte se s diváky o své oblíbené recepty. Jaké je vaše oblíbené jídlo?

Můj „Leibgericht"- milované jídlo je jednoduché. Je to na másle smažený telecí řízek, nové brambory a okurkový salát.

Je nějaká restaurace, kromě té vaší, kam rád jezdíte na dobré jídlo?

Vzhledem k tomu, že jsem sám gastronom, je těžké říct, že chodím stále do stejné restaurace. Tak jako chodí kolegové ke mně, chodím i já do mnoha jiných restaurací. Pokládám za velmi důležité mít kontakt s ostatními. V Německu existují i různá sdružení, kde si vyměňujeme zkušenosti a hovoříme o různých problémech.

Jste jedním z mála štíhlých kuchařů, které znám. Čím to je, neochutnáváte své jídlo?

S tím „štíhlý" mi chcete asi zalichotit, děkuji! Jídla ochutnávám všechna. Z kuchyně neodejde žádný pokrm, který jsme já nebo šéfkuchař neochutnali.

Fotografie z Michelinské galavečeře P. Pospíšila při Karlovském gastrofestivalu 2015 poskytl Resort Valachy Velké Karlovice. Autor fotografií: Braňo Poláček pro Nikon.

V Německu provozujete skvělou restauraci Gasthof Krone. Co je nejoblíbenější pochoutkou vaší restaurace? A co považujete při vedení podniku za nejdůležitější?

Snažíme se, aby všechna jídla byla pochoutkou. Nejdůležitější je být ke všem spolupracovníkům stejně přísný a spravedlivý. Utvořit z nich jednu velkou rodinu, která se staví k podniku, jako by byl jejich vlastní.

Jste ve své restauraci každý den? Jak vybíráte tým lidí do vaší kuchyně?

V mém věku už nejsem každý den v kuchyni. Na to mám čtyři kuchaře, kteří to zvládají v mém duchu a ke spokojenosti hostů. Jestli je kuchař dobrý, poznám nejpozději do 14 dnů. A vůbec nezáleží na tom, co umí. Musí mít chuť do práce, kterou, jak už jsem říkal, musí milovat. Příkladem je můj bývalý kuchař z Náchoda, který po dvou letech práce u mě pracoval tři roky u mého kolegy Wohlfahrta (25 let v řadě držitel tří michelinských hvězd) a od letošního února začíná u tříhvězdičkového kuchaře Andrease Caminady ve Švýcarsku, který je na čtvrtém místě ve světovém žebříčku. Tak se dělá kariéra!

Co je vaší inspirací pro tvorbu menu do vaší restaurace? Je pro vás důležité vařit z regionálních surovin?

Nejraději vytvářím jídelní lístek spontánně podle toho, co je právě v sezóně. Rád chodím nakupovat svoje produkty sám. Také jezdím rád na místní trhy. Výhodou je pro mě nedaleká hranice s Francií - Alsasko. Rád jezdím do Štrasburku, kde si mohu ryby a maso vybrat sám. Zvěřinu dostávám od místních myslivců. Jídelní lístek jako takový u mě v restauraci neexistuje. Na jídelním lístku stojí pouze měsíční menu. Pracuji hlavně s tabulí, na které stojí veškeré pokrmy a která se mění i několikrát za týden.

Ve vaší restauraci servírujete i česká jídla, jak jsou vašimi hosty přijímána? Nejoblíbenější jsou prý české dezerty. Které konkrétně?

Naše jídla mají sice český nádech, ale typicky českou kuchyni nevařím. Jedinou výjimkou jsou dezerty a i ty se řídí podle sezóny. Momentálně je to například hruškový štrúdl, povidlové tašky, dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, jahodové knedlíky nebo zapékané palačinky, v létě pak například lívance s čerstvými malinami, meruňkové knedlíky a podobně.

Jak hodnotíte úroveň českých restaurací?

Česká gastronomie je díky mnoha mladým ctižádostivým kuchařům na dobré cestě se dostat tam, kde byla před zhruba devadesáti lety. Tenkrát patřila mezi vedoucí evropské kuchyně.

Stejně jako třeba móda je i gastronomie ovládána moderními trendy. Co říkáte na různé nové kulinářské způsoby?

Kulinářské trendy přicházejí a opět odcházejí. Nejlepší je najít si svůj vlastní styl, nikoho nekopírovat a vařit tak, aby podnik prosperoval a aby hosté tomu, co dostanou na talíř, nejen rozuměli, ale aby jim také chutnalo.

OCENĚNÍ MICHELIN

Francouzská společnost Michelin, vyrábějící od roku 1889 pneumatiky, vydává každoročně Průvodce Michelin, který slouží jako gastronomický, hotelový a turistický průvodce. První knihu vydali bratři André a Édouard Michelin už v roce 1900 při příležitosti světové výstavy v Paříži. Dnes můžeme najít Zelného a Červeného průvodce Michelin. Zelený průvodce je určen pro cestování a obsahuje například tipy na výlety, Červený je zaměřen na gastronomii a rozdává od jedné do tří michelinských hvězd. Toto vysoce prestižní ocenění však získá pouze malý počet velmi kvalitních podniků, které si své hvězdy musí také obhajovat. Prvním Čechem, který pro svou restauraci získal toto ocenění, byl Pavel Pospíšil. V roce 2012 k němu přibyli Roman Paulus a Oldřich Sahajdák. Letos dostal pro svou restauraci michelinskou hvězdu také kuchař Radek Kašpárek.

PAVEL POSPÍŠIL

Pavel Pospíšil se narodil 20. března 1944 ve Zlíně. Vystudoval hotelovou školu ve slovenských Piešťanech. V 60. letech se v Brně zúčastnil kuchařské soutěže, která mu umožnila praxi ve východním Berlíně. Odtud byl už jen kousek do západního Berlína, kde Pavel Pospíšil zůstal. V roce 1979 si založil svou vlastní restauraci Merkurius v Baden-Badenu, pro kterou hned o rok později získal hvězdu Michelin. O sedmnáct let později Merkurius prodal a v Bühl-Oberbruchu si otevřel restauraci Pospisil´s Gasthof Krone. Pro tento podnik získal známý kuchař michelinské ocenění Bib Gourmand, které dostávají restaurace nabízející dobré jídlo za dobrou cenu. V současné době ho mohou vídat diváci slovenské televize v pořadu Tajomstvo mojej kuchyne, kde vaří společně s herečkou Kamilou Magálovou.

Svěží jarní menu

PŘIPRAVIL Dalibor NAVRÁTIL
FOTO Petra KRÁLOVÁ

Jehněčí maso
s pečenými brambory

ŠPIKOVANÝ KRÁLÍK
s restovanou pohankou

ŠPIKOVANÝ KRÁLÍK

pečený na zauzeném domácím špeku, cibuli a čerstvých bylinkách

Suroviny pro 4 osoby:

1 ks čerstvého králíka
6 stroužků česneku
1 kávová lžička celého kmínu
4 lístky čerstvé šalvěje
100 g živočišného másla
1 l vody na podlévámí
1 ks střední cibule
180 g plátků zauzeného špeku
snítka čerstvého tymiánu
malá snítka čerstvého rozmarýnu
dle chuti sůl a pepř

Postup na králíka:

Králíka omyjeme, osušíme a rozporcujeme. Kvalitním špekem prošpikujeme přední běháky, ale i zadní kýty. Osolíme, opepříme. Na pekáček nalijeme rozpuštěné máslo, přidáme kmín, očištěnou, na hrubo nakrájenou cibuli a očištěný, jen na půl překrojený česnek. Přidáme bylinky, připraveného králíka, podlijeme vodou a dáme upéct do trouby vyhřáte na 200 °C přibližně na hodinu a 10 minut. Doba pečení je závislá na výkonu vaší trouby. Po dobu pečení králíka 2x podlijeme výpekem.

Suroviny na restovanou pohanku pro 4 osoby:

0,5 kg pohanky
150 g karotky
1 dcl olivového oleje
1 l vody
2 stvoly řapíkatého celeru
snítka velkolisté petržele
dle chuti sůl a pepř

Postup na pohanku:

Pohanku nasypeme do hrnce, pod studenou vodou propláchneme a scedíme. Vrátíme zpátky do hrnce a zalijeme vroucí vodou. Voda se musí do pohanky vstřebat, tím nám pohanka změkne. Pokud bude tvrdá, přivedeme k varu a odstavíme. Řapíkatý celer a karotku omyjeme, oloupeme a na jemné kostičky nakrájíme. Na pánvi rozpálíme olivový olej a připravené kostičky zprudka zarestujeme. Přidáme k pohance, osolíme, opepříme a přidáme na hrubo nasekanou petržel a opatrně spojíme. Dle chuti dochutíme solí, pepřem, popřípadě česnekem.

JEHNĚČÍ MASO

na kořenové zelenině s pečenými brambory a křehkým česnekem

Suroviny pro 4 osoby:

1 kg jehněčí plece/kýty
200 g karotky
12 stroužků česneku
5 cl olivového oleje
0,5 l hovězího vývaru
2 dcl červeného suchého vína
dle chuti sůl a pepř
2 ks střední červené cibule
200 g řapíkatého celeru
100 g živočišného másla
120 g vepřového sádla
4 pol. lžíce kvalitních drcených rajčat
snítka čerstvého tymiánu
1,2 kg brambor

Postup:

Jehněčí maso omyjeme, osušíme a zbavíme přebytečného tuku. Maso nakrájíme na kostky o velikosti 4x4 cm. Osolíme, opepříme, zalijeme červeným vínem a necháme 2 hodiny při pokojové teplotě marinovat.
V rendlíku rozehřejeme máslo s olivovým olejem, přidáme z marinády vyjmuté maso a orestujeme. Přidáme na kolečka nakrájenou mrkev, na měsíčky nakrájenou cibuli, řapíkatý celer a opět restujeme. Přidáme drcená rajčata, červené víno, vývar, tymián a na slabém ohni dusíme do měkka. Dochutíme dle potřeby solí, pepřem, špetkou cukru, kvalitním olivovým olejem. Šťáva, omáčka se nezahušťuje, nechává se v této podobě. Česnek oloupeme a pomalu restujeme na vepřovém sádle. Po orestování je česnek měkký, béžové barvy, sladce chutná. Brambory omyjeme, osušíme, neloupeme. Dáme na rošt a v troubě vyhřáté na 200 °C pečeme 50 minut. Po upečení brambory i se slupkou nakrájíme na 1 cm tlustá kolečka. Osolíme, opepříme a zakápneme sádlem.

Krém z čerstvého vyloupaného hrášku

Suroviny pro 4 osoby:
450 g hrášku
1 l kuřecího vývaru
1 ks střední cibule
1 ks střední brambory
120 g živočišného másla
1,5 dcl živočišné smetany 31%
dle chuti sůl, pepř a cukr

Postup:
Cibuli očistíme, omyjeme, na jemno nakrájíme a zpěníme v rendlíku na rozpuštěném másle, zesklovatíme. Přisypeme hrášek a očištěnou, na kostky nakrájenou bramboru, podlijeme vývarem a rychle přivedeme k varu. Osolíme, opepříme a mírným varem vaříme 12 minut. Poté přilijeme smetanu, jen zavaříme a rozmixujeme v hladkou krémovou polévku. Dle chuti dochutíme špetkou cukru, soli a pepře.
Polévku můžeme podávat s máslovými krutony a dozdobit kuličkami vyloupaného hrášku.

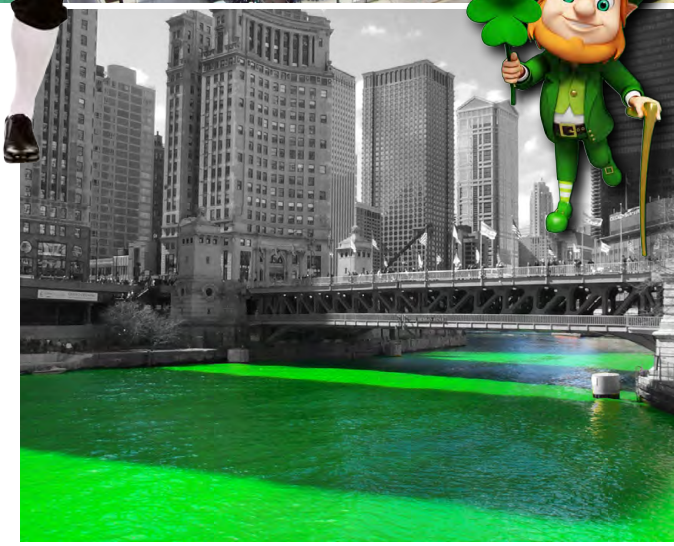
Jemný smetanový krém s čerstvými bylinkami

Suroviny pro 4 osoby:
90 g hladké mouky
120 g živočišného másla
1 l světlého kuřecího vývaru
2 dcl živočišné smetany 31%
špetka muškátového oříšku
dle chuti sůl a pepř
snítka pažitky,
velkolisté petržele,
čerstvé majoránky
3 lístky medvědího česneku
2 stonky jarní cibulky (zelená část)

Postup:
Do rendlíku dáme máslo, rozehřejeme, přisypeme hladkou mouku a vytvoříme světlou jíšku, kterou zalijeme studeným vývarem. Jíšku metličkou důkladně rozmícháme, aby v ní nebyly hrudky. Přivedeme k varu a za občasného míchání převařujeme 20 minut. Přidáme smetanu, sůl, pepř, muškátový oříšek a minutu převaříme. Bylinky omyjeme, osušíme a na jemno nasekáme, přidáme do polévky, ale již nevaříme. Promícháme a dle potřeby dochutíme solí nebo špetkou cukru.

Zelená, zelená… Hlavně na svatého Patrika

TEXT Karolína FRÝDOVÁ



Každý rok se 17. března lidé scházejí na mnoha místech po celém světě, aby oslavili svátek svatého Patrika. Pořádají průvody, na obličeji mají namalovaný trojlístek a popíjejí zelené pivo. Přestože je tento den státním svátkem jenom v Irsku, v kanadské provincii Newfoundland a Labrador a na ostrově Montserrat, velké oslavy se konají díky obyvatelům původem z Irska také ve Velké Británii, Austrálii, na Novém Zélandu nebo ve Spojených státech amerických. Právě v Americe, konkrétně ve městě Boston, oslavili irští přistěhovalci v roce 1737 den svatého Patrika vůbec poprvé, a to na počest irské kultury, od které byli odloučeni. Dodnes známé přehlídky pak začaly v roce 1762 v New Yorku, kde irští vojáci na svatého Patrika pochodovali po Broadwayi.

A čím se vlastně svatý Patrik zasloužil, že si získal takový věhlas po celém světě? Tento patron Irska se narodil na konci 4. století v Británii. Ve čtrnácti letech ho zajali otrokáři a unesli do Irska, kde musel pást ovce. Po šesti letech však z otroctví uprchl a vrátil se domů. Protože byl přesvědčený, že otroctví byl trest za jeho bezbožnost, stal se mnichem a vrátil se do Irska jako misionář, kde obrátil zdejší obyvatelstvo na křesťanskou víru. Odtud také pochází symbol zeleného jetelového trojlístku, s pomocí kterého svatý Patrik údajně vysvětlovat pohanům princip Svaté Trojice. Další legenda říká, že tento misionář vyhnal ze země všechny hady, a proto se tam dnes už žádní neobjevují. Patron Irska, ale také horníků, bednářů a kovářů zemřel pravděpodobně 17. března. V tento den jsou všechny podniky a obchody v Irsku zavřené, samozřejmě s výjimkou hospůdek a restaurací, které se stávají na svátek svatého Patrika centrem dění. Kromě bujarých oslav, při kterých se zpívá, tančí a hlavně pije, se lidé oblékají do zeleného nebo si na zeleno barví i vlasy a v některých amerických státech zezelenají dokonce i sjezdovky a řeky.

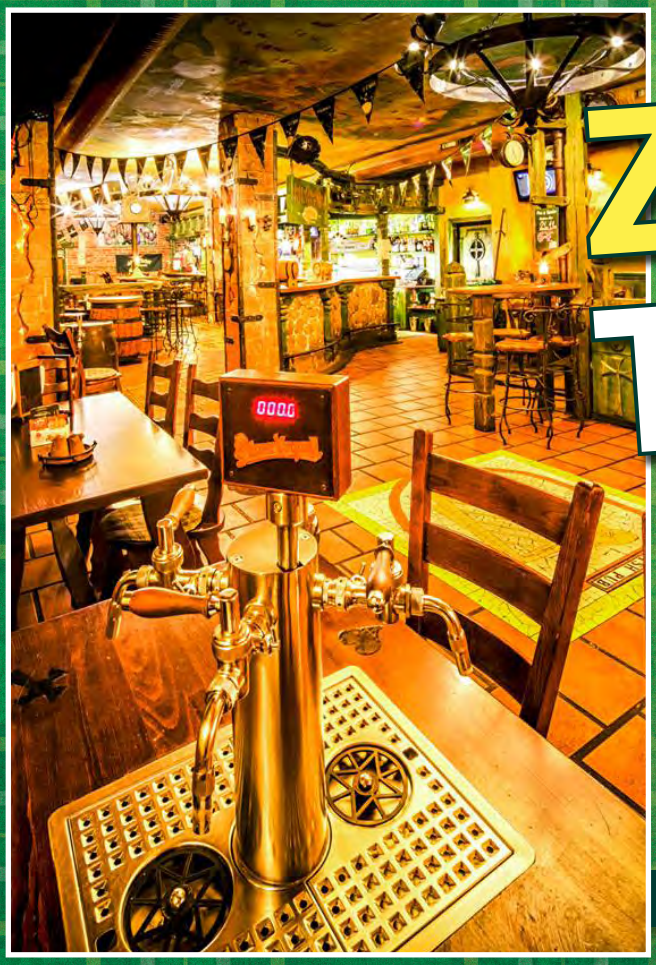
St. Patrick

Original Irish Pub

Stylová irská restaurace s jedinečnou atmosférou byla otevřena na začátku roku 2008. Přijměte naše pozvání a přijďte ochutnat kousek Irska v samotném centru Pardubic! Najdete u nás originální a klasický interiér přímo z irskéhu Dublinu, který je doplněn moderními velkoplošnými obrazovkami. Hned u restaurace je možnost parkování. V letních dnech můžete posedět na "zahrádce", kde grilujeme a kde máme dobře zásobený venkovní bar...

Co se týče jídla, u nás máte možnost zažít opravdové kulinářské divadlo. Náš kuchař, se svým týmem spolupracovníků, nabízí různé a zajímavé kombinace z tradičních irských jídel, které spojuje do jedinečných a neopakovatelných kombinací všech chutí, které si jen umíte představit. Ona taková "Irská bašta Down" z pečených kuřecích křidélek a kuřecích paliček v avokádovém medu s uzeným plátkem ze selátka a dušeným červeným zelím – to je hřích neochutnat...

Zdroj fotografií: facebook.com/patrik.svaty.96



ZELENÝ TÝDEN

TRADIČNÍ IRSKÝ TÝDEN!

PRO TYTO OSLAVY VŠE ZEZELENÁ!

VŠECHNO JE ZELENÉ!

Exkluzivní zelené pivo. Zelená budou i vybraná jídla.
Irské speciality, irské whisky!

OD PÁTKU 11. AŽ DO SOBOTY 19. BŘEZNA

Kozí SÝR

Zapečený kozí sýr na bylinkovém krutonu
s rukolovým salátem

PŘIPRAVIL Jan JÍREK
FOTO Petra KRÁLOVÁ

St. Patrick
Original Irish Pub

Originál IRSKÁ SNÍDANĚ

Křupavá slanina, opečené párečky, hashbrowns (smažené bramborové rösti), grilované rajče, fazole v tomatové šťávě a sázené vejce

JEHNĚČÍ KOLÍNKO

pomalu pečené na rozmarýnu a česneku

Se šťouchaným bramborem s listovým špenátem a terčíky dijónské hořčice

Originál DOUBLE CODDLE

Pečené brambory se slaninou, klobásou a cibulí

FISH & CHIPS

Pravá čerstvá treska v křupavém těstíčku
z piva Guinness a domácí irské hranolky
(s vinným octem a solí)

HOVĚZÍ steak

Hovězí steak z vyzrálého roštěnce
s cibulovo-houbovým sauté s pepřovou
omáčkou a domácimi hranolky

St. Patrick
Original Irish Pub

Keltské SPECIALITY

PŘIPRAVIL Petr FIŠAR
FOTO Petra KRÁLOVÁ

Pražma
KRÁLOVSKÁ

Pražma královská s hráškovým pyré a omáčkou beurre blanc

Suroviny:
4 ks pražmy královské
1 kg zeleného hrášku
250 ml 30% smetany
omáčka beurre blanc
1 šalotka
100 g másla

Postup:
Na jemno nakrájenou šalotku zpěníme na másle, přidáme hrášek (pár kuliček si můžeme nechat na zdobení), zalijeme smetanou a krátce povaříme. Nakonec před mixováním slijeme přebytečnou smetanu, aby nebylo pyré příliš řídké. Podle potřeby můžeme smetanu přilévat. Ochutíme solí. Můžeme propasírovat přes jemné síto, aby bylo pyré jemnější.
Pražmu vyfiletujeme, zbavíme drobných kostí, osolíme a nejprve stranou s kůží opečeme do zlatova, poté rybu obrátíme, stáhneme z ohně a necháme dojít. Ryba se peče jen velmi krátce, vysušené maso je pak nepoživatelné.
Hráškové pyré a opečenou pražmu pak podáváme s trochou rybí omáčky beurre blanc.

Salát z trhaných listů s olivami, cherry rajčaty, marinovaným lososem v červené řepě a dresinkem z hrubozrnné hořčice

Suroviny:
400 g čerstvého lososa bez kůže, 1 červená řepa, hrubozrnná hořčice, med, olivový olej, zelené olivy, 12 ks cherry rajčat, rukola, lístky červené řepy, frisé apod.

Postup:
Očištěného lososa osolíme, zasypeme nastrouhanou červenou řepou, pokapeme olivovým olejem a zavakuovaného necháme hodinu marinovat. Poté vaříme 1 hodinu při 40 °C.
Zchladlého lososa vyjmeme z vakuovacího sáčku a očistíme od řepy. Hrubozrnnou hořčici smícháme s olivovým olejem a medem. Natrhané lístky ochutíme dresinkem, přidáme půlky cherry rajčátek, oliv a na plátky nakrájeného lososa.

Tatarák z čerstvého lososa na opečeném toastu s limetkovým crème fraîche a koprem

Suroviny:
300 g čerstvého lososa bez kůže, 1 šalotka, hrst čerstvého kopru, 1 polévková lžíce sojové omáčky Kikkoman, sůl, pepř, olivový olej, 1 limetka, 100 g crème fraîche, bílá bageta

Postup:
Lososa nakrájíme na velmi jemné kostičky, ochutíme na drobno nakrájenou šalotkou, koprem, solí, pepřem, šťávou z limetky a sojovou omáčkou. Necháme v lednici krátce odpočinout.
Crème fraîche ochutíme solí a kůrou z limetky.
Bagetu nakrájíme na plátky a opečeme na suché pánvi nebo v troubě. Plátky bagety potřeme limetkovou smetanou a navrch položíme ochuceného lososa.

Chtěl jsem vařit na lepší úrovni než v obyčejné hospodě, říká Petr Fišar

Kuchař Petr Fišar měl o své profesi jasno už od dětství. I přesto, že je mu teprve jednatřicet let, na nedostatek zkušeností si stěžovat nemůže. Jeho cesta vedla od střední hotelové školy, přes kulinářský institut a restaurace v Pardubicích i v Praze, až po restauraci Kelt, kde připravil pro náš magazín několik specialit.

Pro JIP Gastromagazín jste připravoval především mořské plody. Co nejraději vaříte a jaké je vaše neoblíbenější jídlo?
Nejradši vařím právě mořské plody a potom také italskou kuchyni, ale plody moře vedou. Mám je všeobecně velmi rád. Baví mě na tom především práce s čerstvými surovinami a prostě ta chuť a vůně moře. A nejraději mám asi mušle svatého Jakuba.

Jak dnes Češi přistupují k mořským plodům?
Myslím, že moc lidí je nejí. Samozřejmě existuje spousta výjimek a jsou i tací, kteří mořské plody vyhledávají. Ale většina lidí, co znám, k tomu má odpor a bojí se na ně sáhnout, natož aby je snědli. Důvodem je však spíš to, že tuto surovinu příliš neznají.

Používáte své vlastní postupy nebo se někde inspirujete?
Většinou si recepty a postupy vymýšlím sám, ale samozřejmě se i inspiruji na internetu u světových kuchařů. V této době frčí skandinávská kuchyně, tak se inspiruji tím, co se dá pochytit přes internet, ale jinak žádný oblíbený zdroj nemám.

Co říkáte na české restaurace? Mají dobrou úroveň?
Já bych to spíš rozdělil na pardubické restaurace a ten zbytek. Zdá se mi, že se zbytkem je to fajn, například v Praze jsou skvělé restaurace, tři mají dokonce michelinskou hvězdu. Tady v Pardubicích se to postupně lepší, ale žádný zázrak to není.

Pokud jste zrovna v roli hosta, kritizujete jídlo v restauraci?
Ne, příliš nekritizuji a sním téměř všechno. Jen v restauracích, kde si hrají na to, co nejsou, mi vadí nekvalita pokrmů. Pokud je to opravdu nepožívatelné, tak řeknu svoje nebo to vrátím, ale jinak ne.

Co vás vůbec přivedlo ke kuchařině?
Už v mládí jsem byl každý den s mámou v kuchyni a tolik mě to bavilo, že mým snem a cílem se stalo vařit v restauraci, ale na nějaké lepší úrovni než v obyčejných hospodách. Takže jsem vystudoval pardubickou hotelovou školu. Pak jsem neměl úplně odvahu někam vycestovat nebo se podívat, ale v osmnácti letech jsem absolvoval kurz v Praze, v nejstarším pražském kulinářském institutu, a to mě opravdu dostalo. Viděl jsem tam nové suroviny a nové postupy, takže jsem potom do Prahy vyrazil za prací a naučil se všechno, co umím.

PŘIPRAVILA Karolína FRÝDOVÁ

Krevety na pomerančích s chilli a dýňovým pyré

Suroviny:
16 ks čerstvých krevet
1 chilli paprička
1 dýně Hokaido
250 ml 30% smetany
čerstvý tymián
2 pomeranče
250 g másla
1 šalotka
sůl, pepř a cukr

Postup:
Očištěnou dýni nakrájíme na zhruba centimetrové kostky a na trošce másla orestujeme společně s nasekanou šalotkou. Přidáme lístky tymiánu, osolíme, opepříme a zalijeme smetanou. Vaříme pod pokličkou za občasného míchání do měkka. Změklou dýni rozmixujeme tyčovým mixérem na pyré. Ideálně po uvaření slijeme smetanu zvlášť a poté podle potřeby přiléváme k rozmixované dýni. Pokud bychom smetanu neslili, mohlo by se stát, že pyré bude velmi řídké. Dochutíme solí.
Krevety oloupeme, necháme poslední dílek (ocásek), nařízneme na zádech a špičatým nožem vyjmeme tmavou nitku (střívko). Poté na másle opečeme osolené krevety, přihodíme kousek chilli bez semínek, segmenty pomeranče i se šťávou, krátce provaříme (2 minuty), stáhneme z plotny a přidáme na kostičky nakrájené studené máslo. To omáčku zahustí. Pomerančové segmenty získáme tak, že seřízneme spodek a vršek pomeranče, poté odkrojíme slupku a malým ostrým nožem pak vykrajujeme jednotlivé měsíčky (segmenty). Ze zbytku pomeranče vymačkáme šťávu, kterou pak zaléváme krevety.
Na talíři můžeme dozdobit malým salátkem.

Teplý salát z mořských plodů s parmezánovým rissotem a omáčkou beurre blanc

Suroviny:

1 chobotnice	1 cibule
8 ks krevet	1 řapíkatý celer
4 hrsti rýže arborio	1 mrkev
100 g parmezánu	hladkolistá petržel, tymián
200 g másla	bobkový list, celý pepř, nové koření
0,5 l bílého suchého vína	1 litr rybího vývaru
0,05 l bílého vinného octa	250 ml smetany

Postup:

Do hrnce s vodou vložíme řapíkatý celer, cibuli, mrkev, tymián, hladkolistou petrželku, ocet a 2 dcl bílého vína. Když se vše začne vařit, vložíme na 3 vteřiny celou chobotnici a vyndáme. Tento proces 3x zopakujeme. Díky tomuto spaření bude chobotnice měkká po 1 hodině vaření.

Měkkou chobotnici vyjmeme a oddělíme chapadla od hlavy. Hlavu vyhodíme a chapadla uschováme pro pozdější použití.

Očištěné krevety a uvařenou chobotnici osolíme, zakápneme olivovým olejem a krátce opečeme na pánvi. Nakonec ochutíme hladkolistou petrželkou.

Podáváme na parmezánovém rissotu, které si připravíme následovně.

Na olivovém oleji zpěníme šalotku, přihodíme rýži (nikdy předem neproplachujeme, jen tak bude rissoto krásně krémové), zastříkneme 1 dcl bílého vína, zalijeme ideálně vývarem a vaříme za občasného míchání. Na konci by měla být rýže tzv. na skus. Nikdy nevaříme úplně do měkka podobně jako těstoviny. Do hotové rýže vmícháme nastrouhaný parmezán a studené máslo. Dochutíme solí.

Do talíře vložíme rissoto, na které položíme orestované plody moře a zalijeme omáčkou beurre blanc, což je zredukovaný rybí vývar s bílým vínem a smetanou.

RESTAURANT KELT GRILL STEAK
Zážitek v každém soustu...

Špenátová polévka s uzeným lososem a zakysanou smetanou

Suroviny:
1 větší cibule
100 g másla
4 velké brambory
200 g čerstvých špenátových listů
250 ml alespoň 30% smetany
0,5 l zeleninového vývaru
100 g uzeného lososa
sůl, pepř a muškátový ořech

Postup:
Na másle zpěníme na drobno nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájené brambory, osolíme a zalijeme vývarem. Vaříme do změknutí brambor. Poté mixujeme tyčovým mixérem společně se smetanou a špenátem. Dále už nevaříme! Špenát by ztratil svěží zelenou barvu a zežloutl by. Nakonec dochutíme solí, pepřem, muškátovým oříškem a lehce pokapeme kvalitním olivovým olejem. Hotovou polévku servírujeme s uzeným lososem a můžeme dozdobit lístky špenátu, naklíčenými semínky česneku apod.

Rajčatová
POLÉVKA

Halibut s bramborovým pyré a teplým salátem z černé čočky a kukuřice

Suroviny:
4 filety očištěného halibuta
6 větších brambor
150 g másla
250 ml 30% smetany
200 g černé čočky Beluga
200 g kukuřice
sůl a pepř
balsamikový ocet

Postup:
Kostičky brambor uvaříme v osolené vodě. Měkké scedíme a vyšleháme s teplou smetanou a studeným máslem do nadýchaného pyré. Alespoň 1 hodinu namočenou čočku uvaříme do měkka. Scedíme a na másle spolu s kukuřicí krátce prohřejeme. Ochutíme solí, pepřem a balsamicovým octem. Halibuta opečeme na másle z každé strany jen pár vteřin. Můžeme podávat taktéž s rybí omáčkou beurre blanc, která podtrhne chuť ryby, a zdobíme například praženým popcornem.

Rajčatová polévka s opečeným toastem, rajčatovým tatarákem a bazalkou

Suroviny:
2 červené cibule
2 kg zralých rajčat (ideálně se stopkou)
4 stroužky česneku
2 dcl vody nebo zeleninového vývaru
bílé pečivo na krutony
červená a žlutá cherry rajčátka (6 ks)
olivový olej
čerstvá bazalka
hladkolistá petržel
sůl, pepř, cukr
balsamikový ocet

Postup:
Cibuli nakrájíme na měsíčky a orestujeme na olivovém oleji. Přidáme na plátky nakrájený česnek, půlky rajčat bez bubáka, osolíme, opepříme, zasypeme cukrem, přidáme i stopky rajčat pro zesílení chuti a pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C 30 minut.
Mezitím si natrháme pečivo na malé kousky a opečeme buď v troubě, nebo na pánvi s troškou olivového oleje.
Cherry rajčátka nakrájíme na velmi drobné kostičky, ochutíme balsamikovým octem, solí, pepřem a hladkolistou petrželkou. Smícháme a necháme krátce odležet pro spojení chutí.
Upečená rajčata s cibulí a česnekem rozmixujeme do hladka, podle hustoty zředíme vývar, dochutíme solí, pepřem a cukrem. Nakonec přihodíme lístky čerstvé bazalky a ještě jednou rozmixujeme. Dále se polévka nevaří, abychom nezničili chuť a vůni bazalky.
Do talíře vložíme tataráček z cherry rajčat, zalijeme polévkou, přidáme opečené krutony, dozdobíme lístkem bazalky a zakápneme olivovým olejem.

KRÁTCE Z JIPU

NOVÉ MODELY PRODEJEN

V prodejně Cash & Carry v Pardubicích jsme zahájili rozsáhlé úpravy úseků ovoce a zeleniny, masa, ryb a specialit.
Zákazníkům se omlouváme za dočasná omezení. Těšit se pak můžete na nový komfort nakupování. Kromě příjemnějšího prostředí budeme nabízet i mnohem širší sortiment, především v rybách a specialitách a dalším čerstvém zboží.

CASH & CARRY OBCHODY

Připravujeme pro vás velkokapacitní prodejnu Cash & Carry v Českých Budějovicích (budova bývalého ACAMPu). V nabídce nebudou chybět čerstvé ryby, speciality, ovoce, zelenina a široký výběr nápojů.

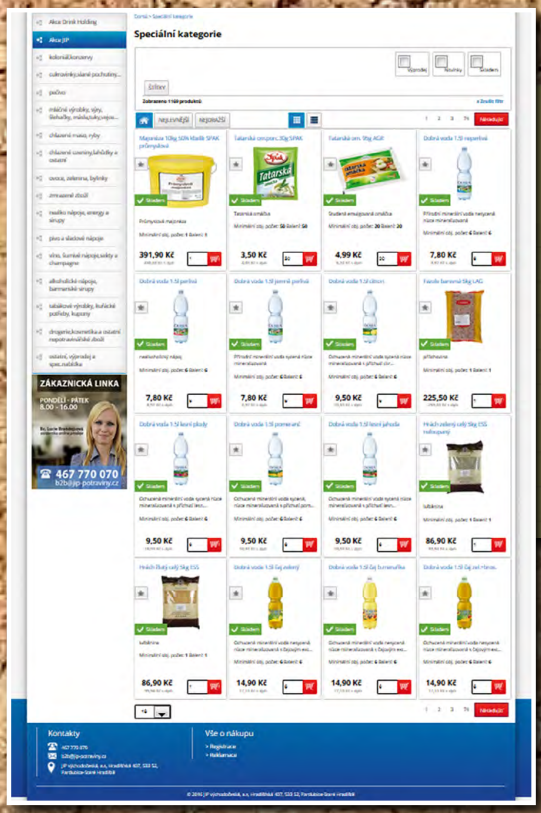
PLUS JIP

V naší síti Plus JIP od ledna přibyly 4 nové prodejny, v Líni, Domažlicích, Žihli a Krásné Hoře.
Více informací na:
plus-jip.cz

NOVÁ PRODEJNA V KARLOVÝCH VARECH

V březnu jsme přivítali zákazníky v nové maloobchodní prodejně JIP v Karlových Varech - Sokolské. Kromě standardního sortimentu a čerstvého zboží zde nabízíme i grilovaná kuřata a klobásy z udírny.

Sokolovská 729/93



ONLINE OBJEDNÁVKY

Jsme velmi rádi, že naši velkoobchodní zákazníci hojně využívají možnosti nakupování online.

Pokud se chcete přidat, neváhejte s registrací na našich webových stránkách či kontaktujte svého obchodního zástupce.

BEKSA VYHRÁLA ČESKÝ POHÁR

Podruhé v klubové historii se pardubickým basketbalistům podařilo vyhrát Český pohár. Ve finále Hyundai FINAL 4 přehráli Děčín rozdílem dvaceti bodů! **Gratulujeme!**

bkpardubice.cz
facebook.com/BeksaPardubice

BK JP
Pardubice
JIP