

Asie



Recko

Bud'te součástí MAGAZÍNU

Máte restauraci, bar či jinou provozovnu
a chcete se objevit v našem JIP magazínu?

Náklad 20 000 ks je distribuován přes prodejny
JIP Cash&Carry, maloobchodní prodejny JIP,
obchodní zástupce i adresně odběratelům.

K dispozici i online na našich webových stránkách.



KONTAKTUJTE NÁS
marketing@jip-napoje.cz

WWW.JIP-POTRAVINY.CZ





Milé čtenářky, milí čtenáři,
období dovolených je sice ještě daleko, ale pro trochu exotiky
není potřeba nikam jezdit a můžete si ji užít i doma. Právě pro-
to na vás v novém čísle JIP magazínu čeká celá řada receptů
asijské a řecké kuchyně. Možná v nich najdete méně známé suroviny, ale určitě
se jich nezaľekněte. Nakonec určitě zjistíte, že pracovat s nimi byla radost.
Ostatně jako je radost celé vaření :-)

Přejeme vám krásné a spokojené dny

Vaše JIP východočeská



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

REDAKCE

**JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská
ve spolupráci s GastroStudiem JIP**

Publisher: Michal Lelek

Artdirector: Petra Králová

Redaktor: Karolína Frýdová

Vydavatel:

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

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

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz

FB /jip.potraviny

www.jip-gastrostudio.cz

IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:





34



21



31



SLEDUJTE NÁS NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

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

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



@jip_potraviny



JIP Potraviný



OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6 **Nová prodejna JIP**
už na vás čeká ve Špindlerově Mlýně
- 10 **Asie**
recepty
- 26 **Chlazené, mražené i živé**
vybíráme z naší nabídky čerstvých ryb
- 28 **Řecká kuchyně**
recepty
- 36 **Dejte si Naše Maso**
poctivě zpracované v JIP bourárně
- 38 **Ochutnejte řemeslné pečivo**
z naší pekárny



JIP POT
720 M

**JIŽ OTEVŘENO
DENNĚ 7-19**

Špindlerův Mlýn 121

RAVINY
N. M

Nová prodejna JIP

už na vás čeká ve Špindlerově Mlýně



Nabízí sortiment pro běžný nákup i speciální chvíle





Na lyžovačku nebo letní turistiku po horách... Přiznejte se, kdo z vás nikdy nebyl ve „Špindlu“? Hádáme, že moc vás nebude :-). A (nejen) proto náš další projekt směřoval právě sem.

V jednom z nejznámějších horských středisek v Krkonoších – ve Špindlerově Mlýně – jsme v polovině prosince loňského roku otevřeli novou maloobchodní prodejnu. Její podoba i nabídka samozřejmě následuje koncept všech nových JIP maloobchodů a Cash & Carry – je moderní, příjemná a seženete v ní vše, co potřebujete, a to vždy v kvalitním a čerstvém provedení. Nicméně každé místo, kde prodejny otvíráme, má svá specifika a Špindlerův Mlýn není výjimkou. I zde jsme se tak snažili sortiment přizpůsobit na míru danému prostředí.



A co všechno tedy v JIPu ve Špindlerově Mlýně najdete?

Snídaně je základ dne, takže samozřejmostí je **každý den čerstvé pečivo**. Máslový croissant, poctivý chleba nebo čerstvý křupavý rohlík i koláček u nás bez problému seženete **nejen ve všední dny, ale i o víkendu**. Po každém sportovním výkonu nebo aktivitě vyhládne, proto jsme do prodejny zařadili i úsek **bistra**. Zde koupíte třeba grilované kuře, teplou sekanou, klobásku nebo řízek, který můžete sbalit do batohu i s sebou na cesty. K tomu přibalíte nějaké to **čerstvé ovoce nebo zeleninu** z klimatizovaného boxu a hurá do hor!

Výhodou je, že **nová prodejna JIP se nachází přímo v centru města**. Proto, až se budete vracet z túry, můžete to vzít opět přes nás a pořídit zde něco k večeři. A co s dlouhým večerem? Jsme připraveni na každou variantu – oslavu s přáteli, romanticky strávený čas s partnerem či partnerkou nebo něco na zahřátí po dni stráveném venku. V **úseku lahůdek** nabízíme chlebičky nebo saláty, v **úseku alkoholu** zase najdete nabídku kvalitních vín, piv, rumů, ale třeba i šampaňského. Vedle toho jsme však nezapomněli ani na běžný sortiment, jako je **drogistické zboží** nebo potřeby pro domácí mazlíčky.

JIŽ OTEVŘENO KAŽDÝ DEN 7.00–19.00 Špindlerův Mlýn 121









smažené
taštičky

Smažené taštičky

Těsto: 270 g hladké mouky, 120 ml vody, 1 vejce, špetka soli, kukuřičný škrob

Náplň:

100 g mletého masa

100 g krevet nakrájených na malé kousky

½ lžice sójové nebo rybí omáčky

½ lžice sezamového oleje, špetka bílého pepře, rostlinný olej na smažení, sladká chilli omáčka

V misce vyšlehejte vejce, sůl a vodu a směs vlijte do prosáté mouky. Vypracujte hladké, nelepivé těsto, které nechte alespoň hodinu odpočinout. Poté na vále posypaném kukuřičným škrobem vyválejte z těsta velmi tenkou placku, ze které krájejte čtverce velké zhruba 10 × 10 cm. Připravte si náplň. Smíchejte mleté maso, krevety, sójovou omáčku, sezamový olej a bílý pepř. Vezměte si nakrájené kousky těsta a do každého čtverečku dejte čajovou lžičku náplně a těsto zabalte do tvaru taštičky, v horní části těsto přimáčkněte, aby drželo tvar. Rozpalte olej a taštičky v něm smažte zhruba dvě minuty dozlatova. Podávejte se sladkou chilli omáčkou.

Jarní závitky

500 g mletého vepřového masa, 1 celé vejce, 1 žloutek, Jidášovo ucho, mrkev, kedlubna, cibule, sójová omáčka, sůl a pepř, rýžové nudle, rýžový papír, olej na smažení

Jidášovo ucho namočte do vody. Kedlubnu a mrkev nastrojte, cibuli nakrájejte najemno, rýžové nudle spařte horkou vodou a pokrájejte je. Změklé Jidášovo ucho také pokrájejte. Všechny připravené suroviny smíchejte v misce a přidejte k nim mleté maso, sójovou omáčku, sůl, pepř a vejce. Směs promíchejte. Do talíře nalijte horkou vodu a krátce namočte rýžový papír. Ten pak naplňte směsí, papír přehněte po stranách a zrolujte. Závitky smažte v rozpáleném oleji.



jarní závitky



nudlové rolky

Křupavé nudlové rolky s krevetami

3 stroužky česneku

pár snítek koriandru

pár zrněk černého pepře

2 lžice rybí omáčky

16 oloupaných tygřích krevet

150 g vaječných nudlí

olej na smažení

sladkokyselá omáčka

Česnek, koriandr a pepř roztlučte v hmoždíři a ingredience smíchejte s rybí omáčkou. Do směsi vložte krevety, promíchejte a nechte v lednici odležet. Vaječné nudle uvařte, poté vezměte několik pramenů a každou krevetou jimi omotejte. V hrnci rozpalte olej a rolky smažte, dokud nudle nebudou křupavé a dozlatova usmažené a krevety růžové (zhruba minutu). Podávejte teplé se sladkokyselou omáčkou.



2 l zeleninového nebo
rybího vývaru
400 g tygřích krevet
200 g celeru
200 g mrkve
200 g cibule
6 stroužků česneku
30 g rajčatového protlaku
plechovka kokosového
mléka
lžice uzené mleté papriky
špetka kajenského pepře
špetka soli
lžice olivového oleje
čerstvý koriandr

polévka s krevetami

Celer, mrkev a cibuli nakrájejte na malé kostičky, česnek na plátky. V hrnci rozehejte olej a celer, mrkev a cibuli 4–5 minut restujte, poté přidejte česnek a restujte další minutu. Přisypte sůl, kajenský pepř a uzenou papriku, přilijte vývar, protlak a kokosové mléko a vše přiveďte k varu. Vařte zhruba půl hodiny. Přidejte oloupané krevety a povařte další 2–3 minuty, dokud krevety nezrůžoví. Podávejte ozdobené čerstvým koriandrem.



bez masa
smažené

jarvní závitky

30 g Jidášova ucha, 30 g sušených hub shiitake, 100 g klíčků mungo, 1 větší mrkev, 30 g pórku, ½ červené cibule, 2 stroužky česneku, 300 g tofu, 1 vejce, 3 lžice sójové omáčky, rýžové nudle, rýžový papír, špetka soli, špetka pepře, olej na smažení

Houby namočte na několik hodin do vody. Mrkev nastrouhejte, česnek, cibuli a pórek nasekejte najemno. Houby nakrájejte nadrobno, přidejte zeleninu. Rýžové nudle spařte, pokrájejte a přisypte k zelenině. Nakonec přidejte klíčky mungo a nadrobno nakrájené nebo rozmačkané tofu. Ochuťte sójovou omáčkou, solí a pepřem. Do směsi rozklepněte vejce a vše promíchejte. Rýžový papír namočte a nandejte na něj směs. Papír přehněte po stranách a zarolujte. Závitky smažte dokřupava v rozpáleném oleji.



Knedlíčky momos

300 g hladké mouky
300 g zelí
2 stroužky česneku
kousek zázvoru
½ cibule
špetka kari
špetka mletého kmínu
olej
voda

Mouku nasype do misky a postupně přidávejte vodu, dokud nevypracujete pružné těsto. Nechte jej půl hodiny odpočívat. Zelí, česnek, zázvor a cibuli nakrájejte najemno, přidejte koření. Z těsta vyválejte placku a vykrajujte z ní kolečka o průměru 8–10 cm. Do každého z nich dejte trochu náplně a zmáčkněte je do tvaru měšce, špičku zamotejte. Dno napařovacího hrnce potřete olejem a knedlíčky na něj naskládejte. Vařte v páře zhruba deset minut.

1 hrnek lepkavé rýže
200 ml kokosového mléka
1 mango
5 lžic hnědého cukru
lžička sezamových semínek
½ lžičky soli

Rýži nechte alespoň tři hodiny namočenou ve vodě, následně ji scedte a uvařte v cedníku v páře nad vroucí vodou. V hrnci rozehejte kokosové mléko s cukrem a trochou soli. Tuto směs pak nalijte do rýže, promíchejte a nechte vychladnout. Na talíř naservírujte rýži, ozdobte ji nakrájeným mangem a posypte sezamovým semínkem.

Dezert

Mango sticky rice

Thajská polévka Tom Yun Kung

100 g krevet
1 l kuřecího vývaru
10 ks cherry rajčat
svazek sušené citronové šťávy
čerstvý zázvor
10 ks hub
4 lžice rybí omáčky
2 lžice chilli pasty
4 lžice šťávy z citronu
chilli paprička
kokosové mléko
koriandr
rýžové nudle

Masový vývar zahřejte v hrnci a přidejte nakrájenou citronovou travu, na malé kousky nasekaný zázvor a koriandr. Nechte chvíli provařit a do polévky přidejte na poloviny nakrájená rajčátka, krevety, houby a rybí omáčku. Vše nechte provařit a až těsně před koncem vaření přidejte trochu kokosového mléka, chilli pastu, citronovou šťávu a na jemno nasekanou chilli papričku. Rýžové nudle spařte a přidejte do polévky. Podávejte ozdobené čerstvým koriandrem.



Tom Yun Kung



s Udon nudlemi

Polévka s udon nudlemi

180 g nudlí udon
2 kuřecí prsa
1,5 l vody
3 lžice dashi prášku do polévky
3 lžice sójové omáčky
2 lžice mirin omáčky
lžice cukru
špetka soli
olej
jarní cibulka na ozdobení

Dashi prášek, sójovou omáčku, cukr a sůl dejte do vody a přiveďte k mírnému varu. Jakmile se polévka začne vařit, stáhněte ji z plotny, přikryjte pokličkou a dejte stranou. Kuřecí prsa opláchněte, několikrát nařízněte, potřete olejem a osolte. Položte je na plech a dejte péct do trouby vyhřáté na 190 °C na 20–30 minut.

Udon nudle dejte do vroucí vody a vařte dle návodu. V průběhu vaření je promíchejte, aby se nepřilepily. Po uvaření je scedte a propláchněte studenou vodou. Následně je ještě propláchněte teplou vodou a dejte do misek, nudle přelijte připraveným vývarem a přidejte upečené kuřecí prso nakrájené na plátky.

Ozdobit můžete například jarní cibulkou.

Ramen



Ramen polévka s kachnou

kachní skelet, 2 kachní prsa, pórek, zázvor, 4 stroužky česneku, 2 vejce, jarní cibulka, řasa kombu, 200 ml sójové omáčky, ramen nudle, olej, sůl

Skelet a řasu kombu zalijte vodou, přiveďte k mírnému varu a uvařte vydatný vývar (lžící v průběhu vaření sbírejte pěnu z povrchu). Na pánvi rozehejte olej, přidejte nakrájený pórek, zázvor a česnek a pomalu smažte, dokud zelenina nezžhnědne. Z vývaru vyjměte řasu a přidejte osmažený pórek, zázvor a česnek. Hrncem přiklopte poklicí a pomalu vařte, zhruba 1,5 hodiny. Po dovaření polévku přeced'te a přidejte do ní sójovou omáčku a sůl. Kachní prsa očistěte a následně i s kůží je opékejte na pánvi dozlatova (nejprve na straně s kůží zhruba 8 minut, poté zhruba minutu na straně druhé). Prsa pak nechte dojít 10 minut v troubě. Ramen nudle uvařte ve vroucí vodě a sced'te. Vejce uvařte naměkko. Polévku podávejte s nudlemi, kachním prsem nakrájeným na plátky a přepuštěným vajíčkem.

A top-down view of a white bowl filled with a light-colored noodle soup. The soup contains wide, flat, yellow noodles. On top of the noodles are several large, cooked shrimp with orange and pink shells. Two hard-boiled eggs are sliced in half, showing bright yellow yolks. The dish is garnished with finely chopped green onions. A pair of blue and white patterned chopsticks rests on the right side of the bowl. In the background, there is a small white bowl of more green onions and two lime wedges on a grey surface.

Rychlá polévka s nudlemi a krevetami

20 čerstvých krevet

180 g nudlí

1 litr kuřecího nebo zeleninového vývaru

lžíce rybí omáčky

lžíce tmavé sójové omáčky

lžíce světlé sójové omáčky

lžíce hnědého cukru

šťáva z jedné limetky

jarní cibulka

brukev čínská

badyán

vejce naměkko dle chuti

Nudle uvařte podle návodu a sced'te. Kuřecí vývar v hrnci zahřejte, přidejte rybí omáčku, sójové omáčky, limetkovou šťávu, badyán, hnědý cukr, nasekanou jarní cibulku a nakrájenou brukev. Vše přiveďte k varu a přidejte krevety, které vařte, dokud nezrůžoví. Přidejte nudle a podávejte, dle chuti můžete ozdobit vejcem naměkko.

*polévka
s krevetami*



jarní závitky



vegetariánské

Vegetariánské jarní závitky

rýžový papír
50 g skleněných nudlí
50 g tofu
okurka
½ červené papriky
2 mrkve
čerstvá bazalka
olej
sladkokyselá omáčka

Skleněné nudle uvařte, scedte a nechce vychladnout.

Okurku oloupejte a společně s paprikou a mrkví nakrájejte na velmi tenké nudličky.

Tofu nakrájejte na tenké plátky a osmažte jej v pánvi na oleji.

Do mísy nalijte teplou vodu a namočte do ní skleněný papír, do jeho středu položte bazalku, plátek tofu, pokrájené skleněné nudle a nudličky zeleniny. Zahrňte okraje papíru a zarolujte.

Podávejte se sladkokyselou omáčkou.



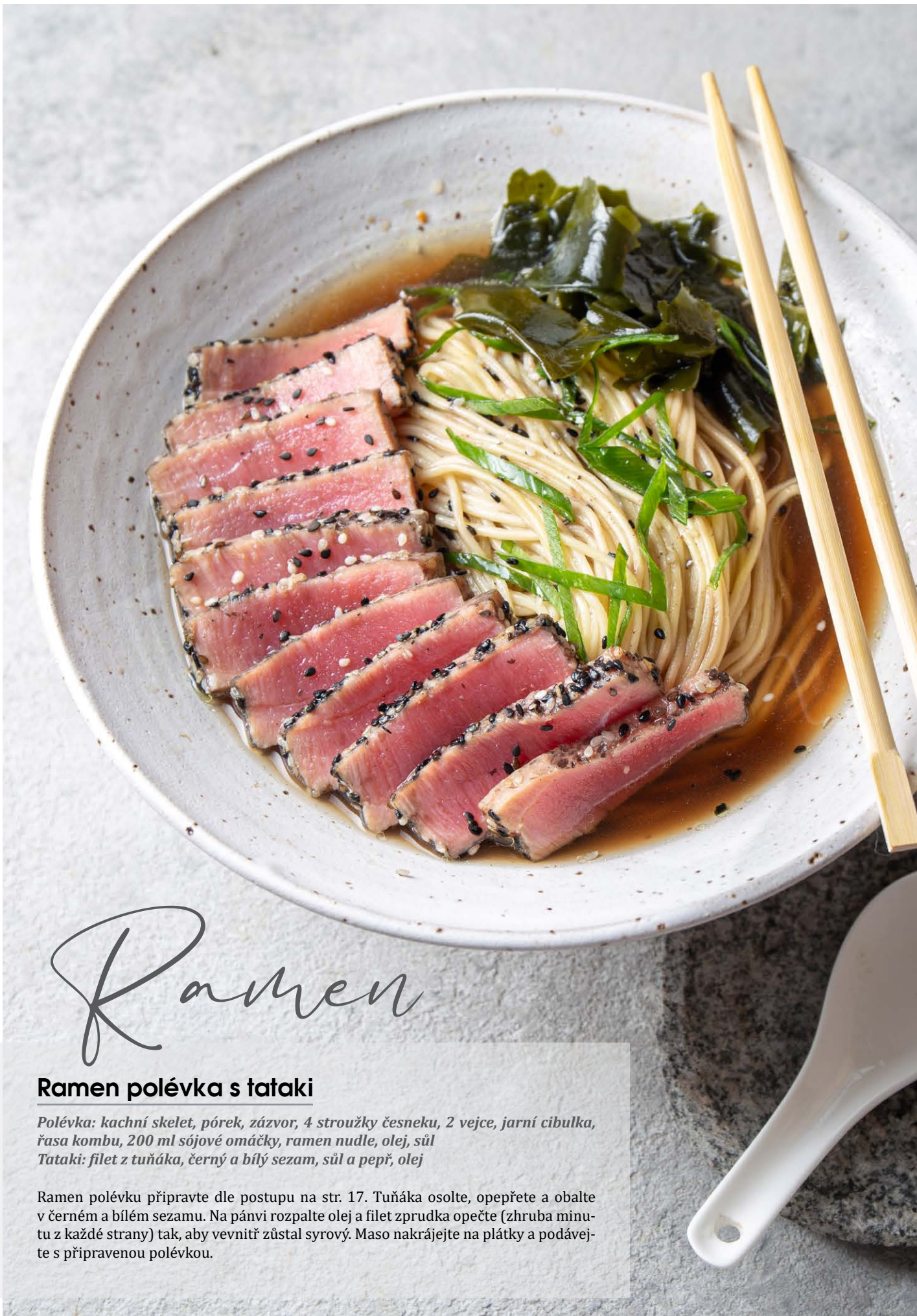
Polévka Pho

3 hovězí morkové kosti
 500 g hovězí ohánky
 svitek skořice
 5 hvězdiček badyánu
 3–4 tobolek kardamomu
 1 žlutá cibule
 rybí omáčka
 rýžové nudle
 300 g falešné svíčkové z kýty či plece
 2 červené cibule
 čerstvý koriandr
 jarní cibulka
 svazek zelené perily (vietnamské máty)
 balení klíčků mungo
 2–3 chilli papričky nakrájené nadrobno
 limetka nakrájená na klínky



Morkové kosti zalijte studenou vodou, přiveďte k varu, vodu slijte a kosti omyjte. Znovu je zalijte studenou vodou a přidejte i ohánku. Vývar přiveďte k mírnému varu. Přidejte cibuli, skořici, kardamom a badyán. Vývar pomalu táhněte alespoň šest hodin. V průběhu vaření sbírejte pěnu z povrchu. Po dovaření vývar přecedte a ochutťte rybí omáčkou. Rýžové nudle namočte do teplé vody, aby změkly. Poté je slijte a uvařte podle návodu. Falešnou svíčkovou nakrájejte na velmi tenké plátky, červenou cibuli na půlkolečka, koriandr, jarní cibulku a chilli papričku nasekejte nadrobno. Do misky vložte uvařené rýžové nudle, plátky masa, cibuli, koriandr, perilu, mungo klíčky a jarní cibulku a vše zalijte vroucím vývarem. Nakonec přidejte klíčky mungo a nasekanou perilu, dochutit můžete šťávou z citronu nebo rybí omáčkou.

Příprava kuřecího Pho je obdobná, jen nahraďte hovězí maso na vývar celým kuřetem nebo slepicí. K masu přidejte mrkev, stroužky česneku a cibuli. Vývar táhněte tři hodiny. Uvařené maso (stehna a prsa) pak oberte od kosti a nakrájejte na plátky, které dejte do polévky.



Ramen

Ramen polévka s tataki

Polévka: kachní skelet, pórek, zázvor, 4 stroužky česneku, 2 vejce, jarní cibulka, řasa kombu, 200 ml sójové omáčky, ramen nudle, olej, sůl

Tataki: filet z tuňáka, černý a bílý sezam, sůl a pepř, olej

Ramen polévku připravte dle postupu na str. 17. Tuňáka osolte, opepřete a obalte v černém a bílém sezamu. Na pánvi rozpalte olej a fileť zprudka opečte (zhruba minutu z každé strany) tak, aby vevnitř zůstal syrový. Maso nakrájejte na plátky a podávejte s připravenou polévkou.



Nudle Pad Thai

200 g rýžových nudlí
2 kuřecí prsa
3 lžice světlé sójové omáčky
3 lžice rybí omáčky
2 lžice hnědého cukru
cibule
mrkev
2 vejce
sójové klíčky
chilli paprička
limetka
olej

Kuřecí maso očistěte a nakrájejte na menší kostky. Smíchejte sójovou a rybí omáčku, přidejte nejmenší nakrájenou chilli papričku a do této směsi naložte maso. Rýžové nudle namočte do horké vody a nechte je změkhnout, pak je sceďte. Mrkev nakrájejte na tenké nudličky, cibuli na měsíčky. Do mističky vymačkejte šťávu z limety. Na (wok) pánvi rozehřejte olej a dejte do ní maso, které prudce osmažte. Následně přidejte mrkev a cibuli, smažte asi dvě minuty a poté přidejte cukr a šťávu z limetky.

Maso a zeleninu posuňte na pánvi stranou a do volného místa rozklepněte vejce, která osmažte a následně smíchejte s masem. Přidejte rýžové nudle a sójové klíčky a vše ještě krátce osmažte. Ihned podávejte.



700 ml kokosového mléka
1,5 l kuřecího vývaru
200 g kuřecích prsou
200 g krevet
8 lžic rybí omáčky
lžice sójové omáčky
2 lžice třtinového cukru
citronová tráva
limetové listy
šťáva z limetky
kořen galangalu
zázvor
100 g hub shiitake
200 g žampionů
chilli paprička
chilli pasta

Dále:
500 g rýžových nudlí
klíčky mungo
koriandr
jarní cibulka
šťáva z limetky
chilli paprička

Jarní cibulku, chilli papričku, koriandr a citronovou trávu nasekejte, houby očistěte a nakrájejte, kořen galangalu i zázvor oloupejte. Do teplého vývaru vložte část citronové trávy, galangal a zázvor, limetové listy, rybí omáčku, chilli papričku, cukr, sójovou omáčku a vše nechte vařit zhruba půl hodiny. Poté polévku sceďte. Do vývaru vložte druhou část nakrájené citronové trávy, houby, na malé kousky nakrájené kuřecí maso, krevety, šťávu z limetky, kokosové mléko a chilli pastu a vařte ještě 20 minut. Mezitím uvařte podle návodu rýžové nudle. Ty pak dejte do misky, k nim nasekejte trochu jarní cibulky, přidejte klíčky mungo, chilli papričku, koriandr a zalijte polévkou.

Kokosová polévka Tom kha gai



Hovězí

Hovězí maso s rýží

1 kg zadního hovězího, 400 ml hovězího vývaru, 2 lžíce oleje, 3 stroužky česneku, 2 cibule, zázvor, 100 ml rýžového vína, 3 lžíce světlé sójové omáčky, lžíce tmavé sójové omáčky, 2 lžíce třtinového cukru, 2 mrkve, 1 a ½ lžíce kukuřičného škrobu, sezamová semínka, rýže

V hluboké pánvi nebo hrnci rozehejte olej a vložte maso. Z obou stran ho orestujte (zhruba pět minut). Přidejte oloupaný a nakrájený zázvor, na měsíčky nakrájenou cibuli, česnek, vývar, víno, sójové omáčky a cukr. Přiklopte poklicí, teplotu snižte na minimum a duste zhruba hodinu a půl. Po této době přidejte nakrájené dvě mrkve a duste další hodinu. Rýži uvařte podle návodu. Následně vmíchejte do omáčky kukuřičný škrob a ještě asi tři minuty provařte. Maso nakrájejte na menší kousky, na talíř naservírujte rýži, na ni položte maso, které přelijte vzniklou omáčkou a posypte sezamovým semínkem.



Bún bò Nam Bô

rýžové nudle Bún, 300 g hovězí kýty, 2 stroužky česneku, 2 lžíce rybí omáčky, lžíce oleje, citronová tráva, pepř
Omáčka: 300 ml vody, 2 lžíce rybí omáčky, 2 lžíce třtinového cukru, lžíce octa, lžíce rýžového octa, 2 stroužky česneku

Dále: ¼ ledového salátu, mrkev, mungo klíčky, salátová okurka, sušená cibule, nesolené arašídy, čerstvý koriandr, čerstvá perila, čerstvá bazalka

Maso dejte zhruba na půl hodiny do mrazáku, aby se vám lépe krájelo. Poté ho vyjměte a nakrájejte na velmi tenké plátky. Ty vložte do misky a přidejte k nim česnek nakrájený najemno, nakrájenou citronovou travu, olej, rybí omáčku a pepř a maso nechte v lednici marinovat. Arašídy na pánvi nasucho orestujte. Ledový salát nakrájejte nebo natrhejte na menší kousky, bylinky také natrhejte, mrkev a okurku nakrájejte na tenké nudličky. Nudle uvařte podle návodu, scedte a propláchněte studenou vodou.

Připravte omáčku. Do misky dejte nakrájený česnek, přilijte rybí omáčku, cukr, oba druhy octa, vše zalijte 300 ml horké vody a promíchejte, případně dle potřeby dochuťte.

Maso vyndejte z lednice a na pánvi nasucho zprudka orestujte. Do misky naservírujte ledový salát, rýžové nudle, mrkev, okurku, mungo klíčky a bylinky.

Nakonec vložte do misky maso, posypte praženými arašídy a sušenou cibulkou a přelijte omáčkou.





CHLAZENÉ, MRAŽENÉ I ŽIVÉ

VYLOVTE SI U NÁS POKLADY ČESKÝCH RYBNÍKŮ I SVĚTOVÝCH OCEÁNŮ



Red Snapper alias chňapal, John Dory alias pilobřich... Hvězdy nového akčního filmu? Kdepak. To jsou jen jedny z mnoha druhů ryb, které nabízíme v našich prodejnách JIP. Ačkoli – pro nás ryby hvězdy jsou a podle toho se k nim také chováme.



Ryby nám nabízí především neskutečně rozmanité chutě, nevýčerpitelnou zásobu způsobů zpracování a dokážou nám otevřít svět velkých gastronomických zážitků. To víme i my v JIPu, proto u nás najdete desítky druhů mořských a sladkovodních ryb i plodů moře, o které pečujeme tak, aby se k zákazníkovi dostaly jako právě vytažené z vody.

Péče o sortiment ryb začíná už u našich dodavatelů. Předtím, než je od nich vůbec převezmeme, pečlivě kontrolujeme jejich kvalitu. Na tu dohlížíme znovu při přejímce ryb na našem skladu, kde máme přímo pro tyto účely zřízenou rybárnu, která je pod stálým veterinárním dozorem. Další kontrola ryb pak probíhá každý den při následném skladování, přípravě i expedici, a to vždy proškolenými pracovníky, každodenně se pak ryby kontrolují i na prodejnách. Tam jsou chlazené plody moří a rybníků nabízeny na ledových lůžkách, kde už jen čekají, až si je zákazník vyhlédne. A aby zakoupenou rybu donesl ve skvělém stavu, zabalíme ji do termo balení, do kterého je možné přidat led.

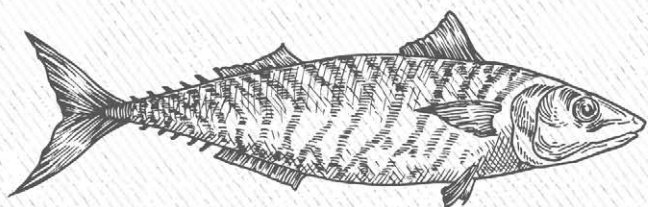
Právě mezi chlazenými rybami lze vybírat z desítek více či méně známých druhů, mezi nimiž můžete najít jak ryby volně lovené, tak z rybích farem. U farmovaných ryb je výhodou jejich dostupnost po celý rok, u volně lovených je třeba myslet na sezónnost jednotlivých druhů. Kromě sezóny ovlivňuje dostupnost volně lovených ryb také počasí. Zajímavostí je, že některé druhy mořských ryb není možné dovézt do našich končin v čerstvém stavu. Pro určité druhy musí lodě odplout daleko od pobřeží. Aby se vrátily s dostatečným množstvím úlovků a stále se uchovala jejich kvalita, jsou tyto ryby hluboce zmrazeny přímo na lodi. Zákazník je pak může koupit v mraženém, případně defrostovaném stavu. Vždy ale musí být viditelně označeno, že se jedná právě o takový produkt. Na vybraných prodejnách JIP můžete kromě chlazených ryb narazit na vivária, tedy nádrže s živými humry a kraby. A co bychom byli, kdybyste u nás nenašli také kádě s rybami od českých rybářů. Klasikou jsou kapři a pstruzi, podle aktuální sezóny a dostupnosti u nás plavou ale i štiky, líni, candáti, sumci, amuři nebo tolstolobici. Ti, kteří zrovna nemají čas na přípravu, ale přesto by si rybí maso rádi dali, mohou sáhnout po velkém výběru uzených ryb. A ten, kdo rád trochu exotiky, zajásá mezi nabídkou mušlí, krevet, ústřic, chobotnic a mnoho dalšího.



OCHUTNEJTE SAMI.

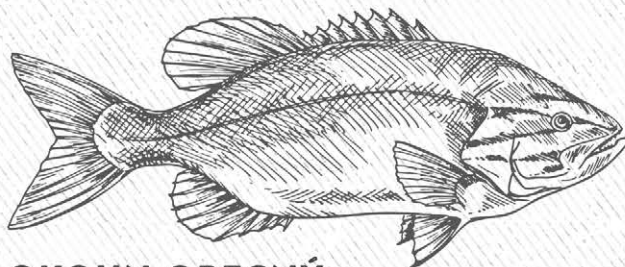
VYBÍRÁME Z NAŠÍ NABÍDKY

NA VŠECH PRODEJNÁCH CASH&CARRY S ÚSEKEM ČERSTVÝCH RYB



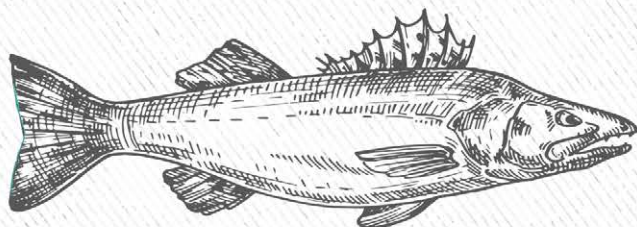
MAKRELA OBECNÁ

chutné, tučné maso



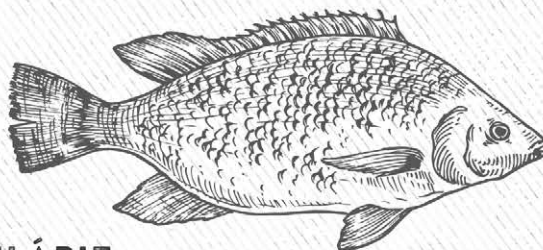
OKOUN OBECNÝ

tučné maso, delikátní chuť



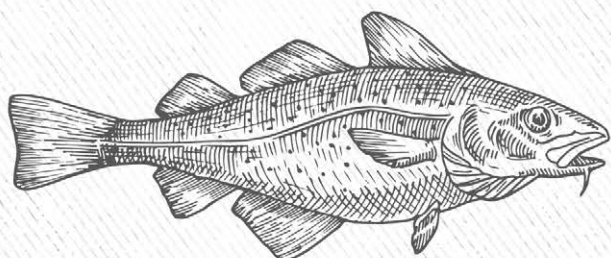
CANDÁT OBECNÝ

šťavnaté maso bez svalových kůstek



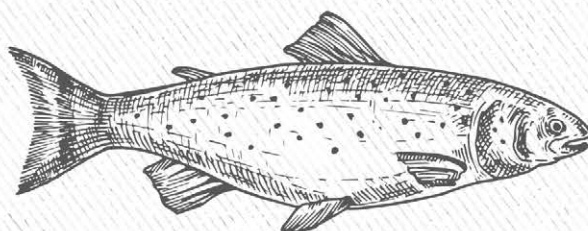
TILÁPIE

pevné bílé maso, nasládlá chuť



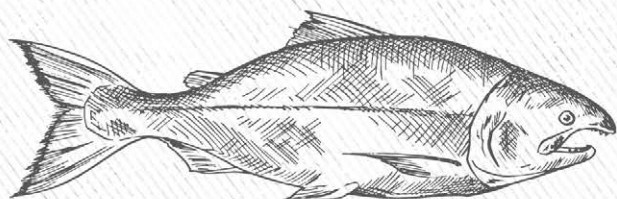
TRESKA OBECNÁ

chutné, aromatické a tučné maso



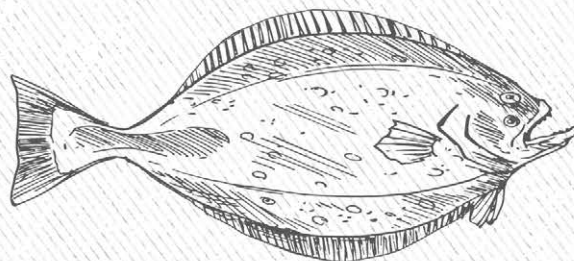
SIVEN AMERICKÝ

jemnější maso připomínající pstruha



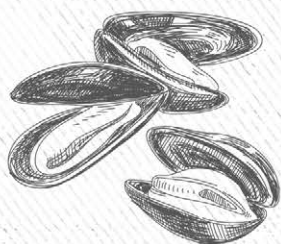
LOSOS OBECNÝ

chutné, tučné maso



HALIBUT GRÓNSKÝ

pevné, tučné maso



MUŠLE/SLÁVKY

šťavnaté, pevné maso



KALAMÁRY

měkké bílé maso



KREVETY

šťavnaté, pevné maso





Sýr feta s olivami

150 g sýru feta
černé olivy
zelené olivy
olivový olej
špetka provensálských bylinek
čerstvá bazalka
bílá bageta

Do malého pekáčku vlijte trochu olivového oleje. Na něj dejte sýr a kolem nasypťte celé nebo napůl překrojené olivy. Vše ochuťte provensálskými bylinkami, ještě jednou pokapejte olivovým olejem a dejte zakryté péct do trouby vyhřáté na 180 °C zhruba na 20 minut. Podávejte ozdobené čerstvou bazalkou a s bílou bagetkou.

Řecké tzatziki

2 malé řecké jogurty
2 salátové okurky
2 stroužky česneku
lžíce citronové šťávy
čerstvý kopr
sůl a pepř
několik plátků pita chlebu

Okurku oloupejte a nastrouhejte nahrubo. Poté ji osolte a nechte hodinu odstát. Po hodině z okurky vymačkejte šťávu, kterou mezitím pustila. Přidejte řecké jogurty, citronovou šťávu a najemno nasekaný čerstvý kopr. Tzatziki osolte a opepřete, podávejte s pita chlebem.



Koláče s fetou a olivami

Filo těsto:
450 g hladké mouky
240 ml vlažné vody
45 ml olivového oleje
lžička octa
špetka soli
kukuřičný škrob
olivový olej

Náplň:
250 g sýru feta
pár černých oliv

Prosátou mouku smíchejte se solí, přidejte olej a ocet a postupně přilévejte vodu, dokud nevypracujete pružné, nelepivé těsto. To pak nechte alespoň dvě hodiny odpočinout. Následně těsto rozdělte na 16 stejně velkých dílů. Pracovní desku posypte kukuřičným škrobem a každý z dílů vyválejte na velmi tenkou placku. Všechny 16 plátek vrstvěte na sebe a těsto znovu rozválejte. Jednotlivé placky mezi sebou lehce promažte olivovým olejem. Vezměte si vždy čtyři placky a rozdrobte na ně feta sýr a posypte na menší kousky nakrájenými olivami. Placky pak zamotejte do válečku a ten zatočte do spirály. Koláče vyskládejte do pekáče a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 25 minut, nebo dokud nezezlátnou.



řecký
gyros

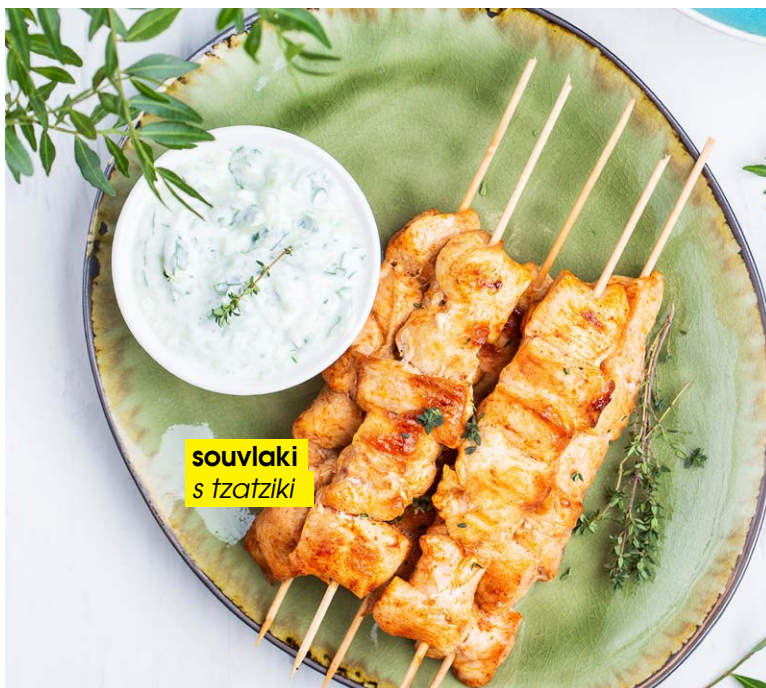


Řecký gyros

500 g vepřové panenky nebo plece, tymián, rozmarýn, oregano, chilli vločky, římský kmín, sušený česnek a sušená cibule, olivový olej, sůl, 300 g hranolek, olej na smažení, pita chléb

Tzatziki: 2 malé řecké jogurty, 2 salátové okurky, 2 stroužky česneku, lžice citronové šťávy, čerstvý kopr, sůl a pepř

Maso nakrájejte na malé nudličky, přidejte koření a sůl, přilijte olej a vše dobře promíchejte. Takto naložené maso nechte marinovat nejlépe přes noc. Namarinované nudličky pak zprudka osmažte na pánvi. V oleji usmažte hranolky a připravte tzatziki dle návodu na str. 29. Vše naservírujte na talíř nebo vložte do pita chlebu.

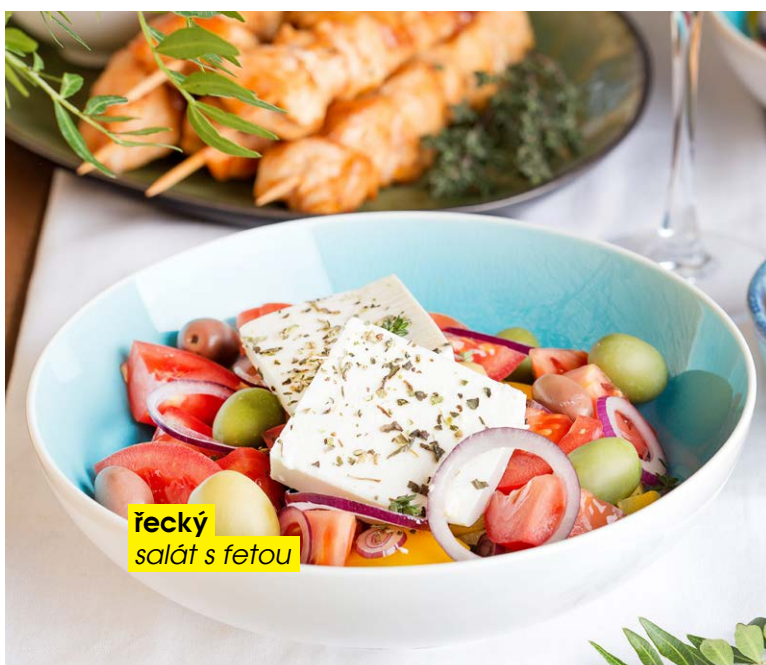


Kuřecí souvlaki s tzatziki

500 g kuřecího masa (stehenní nebo prsní řízků)
3 stroužky česneku
šťáva z jednoho citronu
sušené oregano, tymián, rozmarýn
olivový olej
sůl a pepř

Tzatziki:
2 malé řecké jogurty
2 salátové okurky
2 stroužky česneku
lžíce citronové šťávy
čerstvý kopr
sůl a pepř

Maso nakrájejte na menší kousky a vložte ho do misky s olivovým olejem, citronovou šťávou a kořením. Nechte marinovat přes noc. Maso pak napíchejte na špejle a opečte na grilu nebo v troubě předehřáté na 200 °C do propečení. Tzatziki připravte dle návodu na str. 29 a podávejte.



Řecký salát se sýrem feta

4 rajčata
2 salátové okurky
2 papriky
1 červená cibule
150 g sýru feta
50 g oliv
sůl a pepř

Zálivka:
60 ml olivového oleje
sušené oregano
šťáva z ½ citronu
lžička vinného octu
pepř

Rajčata, papriky a okurku opláchněte a nakrájejte na kostičky. Cibuli nakrájejte na kolečka, olivy buď přepulte, nebo nechte vcelku. Sýr rozdrobte nebo také nakrájejte. Vše smíchejte v míse a připravte zálivku. Olej, vinný ocet a šťávu z citronu smíchejte, přisypte oregano, ochuťte pepřem a metličkou promíchejte. Salát osolte, přelijte zálivkou a opatrně zamíchejte.



Řecký zeleninový předkrm

150 g sýru feta
sklenice černých oliv
cherry rajčátka
salátová okurka
čerstvá rukola
čerstvá i sušená bazalka
olivový olej
sůl

Salátovou okurku opláchněte a podélně nakrájejte na tenké plátky. Sýr nakrájejte na kostičky. Na špejli střídavě napíchejte sýr, stočený plátek okurky, cherry rajčátka a olivy. Špízy položte na lůžko z rukoly, pokapejte olivovým olejem, posolte a dochuťte čerstvou i sušenou bazalkou.

Musaka

600 g mletého hovězího masa
5 menších lilků
6 větších brambor
4 rajčata
1 větší cibule
2 dcl červeného vína
sůl a olej

Bešamel:

100 g másla
100 g hladké mouky
750 ml mléka
80 g parmezánu
20 g kozího sýru
3 žoutky
špetka muškátového oříšku
pepř

Lilky nakrájejte na plátky, které z obou stran osolte a dejte stranou, aby pustily šťávu. Brambory oloupejte a také nakrájejte na plátky, které dejte vařit do osolené vody do poloměkka. Cibuli oloupejte a společně s rajčaty najemno nakrájejte. Na pánvi rozehřejte olej a cibuli na něm orestujte. Poté přidejte mleté maso, červené víno a rajčata. Vše zvolna restujte téměř do odpaření tekutiny. Masovou směs pak dejte stranou. Lilky osušte a na rozehrátém oleji z obou stran opečte nebo na půl hodiny dejte zapéct do trouby.

Připravte bešamel. V hrnci rozpustěte máslo, přidejte hladkou mouku a za stálého míchání připravte jíšku. Do jíšky postupně přilévejte mléko, dokud nevlijete všechno a nevznikne hladký bešamel. Sundejte jej z plotny a přidejte muškátový oříšek, nastrouhaný parmezán a kozí sýr, jako poslední žoutky a vše dohladka rozmíchejte.

Zapékací mísu vymažte olejem a začněte vrstvit musaku. Nejprve položte na dno vrstvu brambor, poté lilek a na něj polovinu masové směsi. Opět pokračujte bramborami, lilkem a další vrstvou masa. Vše pak zalijte připraveným bešamelem a vložte do trouby vyhřáté na 190 °C na 30–40 minut. Po dopečení nechte aspoň 15 minut odpočinout.

Smažené kalamárové kroužky

400 g kalamár
40 g hladké mouky
1 vejce
150 ml perlivé minerálky
½ lžičky prášku do pečiva
olej na smažení
sůl a pepř

K podávání:
tatarská omáčka
citron

Kalamáry očistěte, osušte a nakrájejte na tenčí kroužky, osolte a opepřete. Připravte si těstíčko. Mouku smíchejte s práškem do pečiva, přidejte vejce a osolte. Pomalu přilévejte minerálku a promíchávejte metlou, dokud nevznikne hladké těsto k obalování.

V mouce obalte jednotlivé kroužky, které následně namočte do těstíčka. Kalamáry smažte v rozpáleném oleji dozlatova.

Podávejte s tatarskou omáčkou a citrónem.



Dolmades (plněné vinné listy)

300 g rýže
20 vinných listů
200 ml olivového oleje
zeleninový vývar (případně voda)
jarní cibulka
menší cibule
čerstvý kopr
čerstvá máta
šťáva ze dvou citronů
sůl a pepř

Rýži zhruba 10 minut předvařte v osolené vodě a sceďte. Vinné listy spařte horkou vodou. Do rýže přidejte nejmenší nasekanou jarní cibulku i cibuli, nasekaný kopr a mátu, opepřete, osolte a promíchejte. Vinné listy položte žilnatinou nahoru a na okraj dejte rýži. Listy pak zabalte do závitků. Na dno hrnce nalijte olej a vyskládejte do něj závitky. Ty pak přelijte šťávou z citronu a vývarem nebo vodou tak, aby byly téměř celé ponořené. Hrncem přiklopte a na mírném plameni duste zhruba půl hodiny. Dolmades podávejte například s jogurtovým dipem a pečivem.

Keftedes



Keftedes (masové kuličky)

500 g mletého hovězího masa, 150 g strouhanky, 1 menší cibule, 2 stroužky česneku, 1 vejce, 80 ml olivového oleje, ½ lžičky mletého koriandru, lžička vinného octa, nasekané lístky čerstvé máty, nasekaná čerstvá petrželka, sůl a pepř, olej na smažení, hladká mouka, citronová šťáva

Cibuli a česnek nasekejte najemno a vložte do mísy. Přidejte mleté maso, strouhanku, vejce, olivový olej, ocet, koriandr, mátu a petrželku, sůl a pepř. Vše dobře promíchejte. Ze směsi vytvořte malé kuličky, které obalte v mouce a smažte v rozpáleném oleji 3–4 minuty z každé strany. Podávejte pokapané citronovou šťávou a s tzatziki.

Baklava

balíček listového těsta, 150 g másla, 300 g mletých ořechů (vlašských, pistáciových nebo mandlí), ½ lžičky skořice, máslo na vymazání

Sirup: 150 ml vody, 200 g krupicového cukru, 4 lžíce medu, 2 lžíce citronové šťávy

Zapékací formu vymažte máslem. Listové těsto rozdělte na tři části a vyválejte placky, jednu z nich položte na dno formy. Mleté oříšky a skořici smíchejte a polovinu této směsi rovnoměrně rozprostřete na těsto. Na směs dejte druhou placku a opět na ni rozprostřete oříšky. Navrch položte poslední plát těsta a nožem na něm nakrojte rýhy. Baklavu vložte do trouby předehřáté na 180 °C a pečte půl hodiny. Po půl hodině zvýšte teplotu a pečte další čtvrt hodiny. Mezitím si připravte sirup. Vodu, cukr, med a citronovou šťávu dejte do hrnce a na mírném plameni nechte rozpustit. Poté povařte ještě dalších 5 minut a nechte zchladnout. Jakmile baklavu vytáhnete z trouby, polijte ji po celém povrchu sirupem. Po vychladnutí nakrájejte a podávejte.

Baklava

Řecký jogurt s medem a ořechy

*2 bílé řecké jogurty
4 lžíce medu
40 g vlašských ořechů*

Část ořechů nahrubo nasekejte, část ponechte vcelku. Jogurt naservírujte do misky a smíchejte s nasekanými ořechy. Před podáváním přelijte medem a posypte celými ořechy.

řecký jogurt

Rychlý salát s balkánským sýrem

*3 rajčata
½ červené cibule
50 g balkánského sýru
černé olivy
olivový olej
sušené oregano
sůl*

Rajčata nakrájejte na plátky, cibuli na tenká kolečka a balkánský sýr na kostky. Vše naservírujte na talířek, posypte černými olivami a zakápněte olivovým olejem. Vše pak osolte a ochuťte sušeným oreganem.

salát s balkánem



DEJTE SI NAŠE MASO

pochtivě zpracované v JIP bourárně

Maso z bourárny najdete ve všech prodejnách JIP

Vepřové a hovězí maso z JIP bourárny nyní mohou zákazníci nakoupit na všech volných pultech s masem JIP prodejen a také v baleních pod označením **Naše maso**.

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



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



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

Kvalita na prvním místě

Hlavním důvodem, proč JIP bourárna vůbec vznikla, byla možnost díky ní zákazníkům nabídnout kvalitní masné výrobky, za které se můžeme stoprocentně zaručit. Tomuto cíli je podřízen i celý její provoz.



Ochutnejte ŘEMESLNÉ PEČIVO Z NAŠÍ PEKÁRNY

Poctivá, řemeslná, ruční výroba se pozná na první ochutnání. A zvláště u pečiva se poctivost na chuti projeví dvojnásobně. Přesvědčit se můžete na našich vybraných prodejnách Cash & Carry, kde jsou pekárny součástí prodejen (takže můžete našim pekařům a pekačkám tak trochu koukat pod ruce).

U chlebů pro vás máme hned několik favoritů. Všechny jsou vyráběné z kvalitních surovin, od základu ručně, z našeho vlastního třístupňového kvasu, pečené ve špičkových pecích.

Mezi našimi oblíbenci je i **řemeslný chléb Čechie** s ořechy, který si předtím, než putuje do pece, zraje krásných 12 hodin, a určitě také žitný kvasový chléb ze 100% žitné mouky s nakvašenými semínky.

Naopak čistě z pšeničného kvasu je **řemeslná baguette** – 12 hodin zrající, ručně překládaná a sázená tradičním způsobem. No a další favoriti? Rohlík Rendys připravovaný podle starých receptur, do kterého přidáváme máslo a mléko. **A buchty! Tvarohové, makové a povidlové**, vyrobené z omládků, skládané po domácku do pekáče a denně čerstvé.

Pekárnu a naše pekařské výrobky najdete na prodejnách **v Ostravě, Zlíně, Jilemnici, Olomouci, Praze a Pardubicích**, následovat budou i další prodejny.





CHLÉB RENDYS

700 G

INGREDIENCE NA 6 KS JEDNOHUBEK:

- 80 G KŘEMEŠNÍK
- 60 G ŽITNÉHO CHLEBA
- 25 G KYSELÝCH OKUREK
- 50 G KOZÍHO SÝRA

PŘÍPRAVA:

Z ŽITNÉHO CHLEBA
VYKRÁJÍME TVOŘÍTKEM
MENŠÍ KOLEČKA.
KYSELÉ OKURKY NAKRÁJÍME
NA VELMI TENKÉ NUDLIČKY
(JULIENNE).

KOMPLETACE:

NA VYKRÁJENÁ KOLEČKA
Z ŽITNÉHO CHLEBA NAMAŽEME
KOZÍ SÝR. POTÉ PŘIDÁME KYSELÉ
OKURKY NAKRÁJENÉ NA JULIENNE
A NAVRCH NAARANŽUJEME
PLÁTKY KŘEMEŠNÍKU.

Rozsazka z Kostečky



KOSTELECKÉ UZENINY
1917
100
LET
POCTIVÉHO ŘEMESLA



Naše kafe.



ČERSTVĚ PRAŽENÁ KÁVA Z NAŠÍ PRAŽÍRNY • V PRODEJI I 250G BALENÍ