



Sendviče

zdravá a lehká jídla •
dezerty do skla •



KOMPLEXNÍ DODAVATEL POTRAVIN

JIP-POTRAVINY.CZ

Síť velkoobchodů a prodejen s celostátním
pokrytím Vám poskytuje **zásobování**
s širokým portfoliem potravin, nápojů
a doplňkového sortimentu.



Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

rok se s rokem sešel a opět je tu první číslo nového roku. Abyste do jara vyrazili s lehkostí, máme pro vás tipy na rychlá, a hlavně lehká a zdravá jídla plná vitamínů. Občas je ale potřeba i zhřešit, takže v tomto čísle JIP magazínu najdete třeba také inspiraci na dezerty připravované do skleniček. A nejen to. Jak už je zvykem, dočtete se i o novinkách v naší společnosti – tentokrát můžete prostřednictvím stránek nahlédnout do nové maloobchodní prodejny v Pardubicích, kde vás samozřejmě rádi uvidíme. A pokud ne v Pardubicích, tak v jakékoli jiné naší prodejně napříč republikou.

Přejeme vám pěkné dny.

Vaše JIP východočeská



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

REDAKCE JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská

Publisher: Michal Lelek **Artdirector:** Petra Králová **Redaktor:** Mgr. 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

Web: www.jip-potraviny.cz

Facebook: [jip.potraviny](https://www.facebook.com/jip.potraviny)

Instagram: [jip_potraviny](https://www.instagram.com/jip_potraviny)

22



34



30

DEJ NÁM FOLLOW NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

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

Sledujte nás na sociálních sítích, označujte nás, sdílejte, ptejte se a soutěžte! **Jsme tu pro vás.**



Jip Potraviny



jip_potraviny



15



11



27



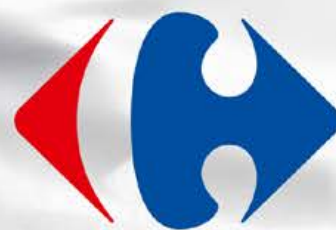
13



25

OBSAH GastroMAGAZÍN

- 6 **Carrefour a Edeka**
novinky v sortimentu
- 8 **Sendviče**
recepty
- 16 **JIP Pardubice Smilova**
nová prodejna potravin
- 18 **JIP Cukrárna**
naše zákusky
- 20 **Zdravá a lehká jídla**
recepty
- 28 **Dezerty do skla**
recepty



Carrefour

Novinky v zahraničním sortimentu



Šunka
nejvyšší jakosti
plátky
160 g



Mousse au Canard
pěna z kachního masa
180 g



Coppa
plátky
100 g



Rillettes de Poulet Rôti
pomazánka z kuřecího masa
220 g



Reflets de France
švestkový džem
z Alasky
315 g

Javorový sirup
250 g



Reflets de France
med z údolí
Tarn
375 g



Pomazánka sýrová
s česnekem a bylinkami
150 g

Roslinný sójový krém
na vaření, bez laktózy, Bio
250 ml



Chlebíčky BIO
rýžové s čokoládou
100 g

Fladenbrot mini
pšeničný pita chléb
2x 100 g



Haferbar Flapjack
čokoládová tyčinka BIO
s praženými kakaovými boby,
hořkou a mléčnou čokoládou
60 g



Mandlový nápoj
s ovsem, BIO
1 l



Dýňový olej
250 ml



Tavený sýr
gouda
200 g

Dětská výživa BIO
jablko, hruška,
ovesné vločky
190 g



Jablečné pyré
s banánem BIO
360 g

Pomazánka rostlinná BIO
s avokádem
s mangem a kari
180 g



Pomazánka zeleninová BIO
s červenou řepou a křenem
s rajčaty a bazalkou
180 g



Sendviče

Rychlý, chutný, ideální na výlet, do práce nebo do školy. Nechte se inspirovat a připravte si sendvič, do kterého se vám bude chtít hned zakousnout...

Slaný snídaňový sendvič

*2 máslové croissanty
čerstvý krémový sýr
4 plátky kvalitní šunky
4 plátky sýru dle chuti
(eidam, gouda, cheddar...)
cherry rajčátka
plátky okurky*

Croissanty rozkrojíte napůl a spodní části namažte krémovým sýrem. Na croissant pak navrstvíte okurky, rozkrojená cherry rajčátka, plátky šunky a sýru, přiklopte vrchním dílem croissantu a rychlá snídaně nebo svačina je na světě.



slaný
snídaňový
sendvič



sendvič
s uzeným
lososem

Sendvič s uzeným lososem

2 máslové croissanty, 100 g uzeného lososa, 2 vejce, smetanový sýr, plátky okurky, čerstvý salát nebo rukola, citronová šťáva

Vajíčka uvařte natvrdo a nechte vychladnout. Následně je oloupejte a rozkrojte napůl. Croissanty rozkrojte podélně a spodní díl namažte smetanovým sýrem. Pak do rozkrojeného croissantu dejte plátky okurky, plátky uzeného lososa, uvařená vajíčka a kousky salátu. Vše lehce zakápněte citronem a přiklopte vrchní částí croissantu.



sendvič
s camembertem
a prosciuttem



sendvič
s vajíčkem
a slaninou

Sendvič s camembertem a prosciuttem

*2 máslové croissanty
1 větší rajče
1 camembert
100 g prosciutta
hrst rukoly
limetková šťáva*

Croissanty rozkrojte podélně na dva díly. Rajče nakrájejte na tenké plátky, stejně tak camembert. Na croissant navrstvěte nejprve rajče, pak camembert, prosciutto a navrch rukolu. Vše pokapejte limetkovou šťávou a přiklopte.

Sendvič s vajíčkem a slaninou

*2 máslové croissanty
2 vejce
4 plátky slaniny
čerstvý salát
1 střední rajče
čerstvý krémový sýr*

Plátky slaniny osmahněte na pánvi dokřupava. Poté na pánvi osmahněte také vajíčka. Croissanty rozřízněte, spodní část namažte sýrem, dejte na ni listy salátu, tenké plátky rajčete, míchaná vajíčka a nakonec slaninu. Sendvič přiklopte vrchním dílem a vychutnejte si ho.



Curry chicken sendvič

*toastový chléb
lžička medu
špetka kurkumy
špetka soli
1 šalotka
hrst polníčku*

*1 větší kuřecí prso
špetka kari koření
špetka černého pepře
lžíce nasekaných kešu ořechů
lžíce oleje*

Maso nakrájejte na kousky. Na pánvi rozežrejte olej, přidejte nejmenší nasekanou šalotku, kousky masa a zarestujte. Poté přidejte med, kari, kurkumu, pepř, sůl a ořechy a restujte, dokud maso nebude hotové.

Plátky toastového chleba mezitím opečte v toustovači. Pak na ně navrstvěte polníček a maso a přiklopte vrchním plátkem. Sendvič propíchněte špejlí a rozřízněte na trojúhelníky.

Bageta s avokádem a parmskou šunkou

*1 bageta
krémový sýr
100 g parmské šunky
1 avokádo
½ okurky
hrst rukoly*

Bagetu rozřízněte podélně a namažte krémovým sýrem. Na spodní část navrstvěte rukolu, plátky parmské šunky, plátky avokáda a tenké plátky okurky. Přiklopte vrchním dílem bagety a rozřízněte napůl.



Sendvič s kari dresinkem

*2 slunečnicové kostky
150 g šunky od kosti vcelku
čerstvý salát
1 rajče
½ okurky*

*Na dresink:
2 lžíce majonézy
2 lžíce zakysané smetany
lžíce sladké chilli omáčky
špetka kari koření*

Smíchejte ingredience na dresink. Šunku nakrájejte na silnější plátky. Kostky rozřízněte napůl a na spodní díl namažte trochu dresinku. Poté navrstvěte salát, šunku, plátky rajčete a okurky a navrch dejte zbytek dresinku. Přiklopte vrchním dílem.



**šunkový
croissant**

Šunkový croissant

*2 máslové croissanty
čerstvý hlávkový salát
½ okurky
6 plátků kvalitní šunky
2 vejce
čerstvý krémový sýr*

Vajíčka uvařte natvrdo, nechte vychladnout a oloupejte. Croissanty rozkrojte, namažte krémovým sýrem a navrstvěte kusy salátu, šunky, plátky vajec uvařených natvrdo a plátky okurky.

Sendvič se sýrem feta

*2 máslové croissanty
2 vejce
100 g sýru feta
rukola
4 plátky prosciutta
sezamová semínka
pepř*

Vajíčka uvařte, ne však úplně natvrdo, žloutek by měl zůstat lehce tekutý.

Na oba díly rozkrojeného croissantu rozložte rukolu, rozdrobte fetu, dejte plátky prosciutta a navrch dejte nakrájené vejce. Posypte sezamovým semínkem a pepřem.

Tento sendvič podávejte bez vrchního dílu.



**sendvič
se sýrem feta**



**skládáný
sendvič**

Skládaný sendvič

*vícezrnný toastový chléb
hlávkový salát
1 velké rajče
4 plátky pečené šunky
4 plátky cheddaru
majonéza
citronová šťáva*

Toastový chléb opečte v toustovači a namažte majonézou smíchanou s trochou citronové šťávy.

Na chléb pak rozložte salát, šunku, plátky rajčete a plátky cheddaru.

Přiklopte toastovým chlebem a propíchněte párátkem.

Sendvič s hovězím masem

*bageta nebo žemle
salát z čerstvého zelí
a jogurtové majonézy*

*Na maso:
1 kg předního hovězího
grilovací koření
rostlinný olej*

Na grilovací omáčku:

*1/3 upéchaného hrnku krupicového cukru
2 hrnky jablečného octa
1/3 hrnku kečupu nebo chilli omáčky
1 lžička sladké či pálivé papriky
2 lžičky grilovacího koření
sůl a pepř
1 hrnek vody*

Maso potřete grilovacím kořením a nechte přes noc odležet. Smíchejte cukr, ocet, kečup, koření a vodu. Vytvořte omáčku, kterou uložte do lednice. Maso opečte ze všech stran na oleji, aby se zatáhlo. V hrnci ho pak zalijte omáčkou. Vložte do trouby předehřáté na 90 °C a přikryté nechte péci přes noc, asi deset hodin. Maso rozdelené na vlákna podávejte v žemlích, bagetě nebo mezi krající chleba, třeba se zelným salátem, rukolou či okurkou.



sendvič
s hovězím masem



**panini
s trhaným masem**



**vegetariánský
sendvič**

Panini s trhaným masem

*500 g hovězího masa (plec, krk nebo klížka),
1 menší cibule, 2 stroužky česneku, lžička sladké papriky,
sůl a pepř, olej, sušená rajčata, mozzarella, rukola
světlá bageta*

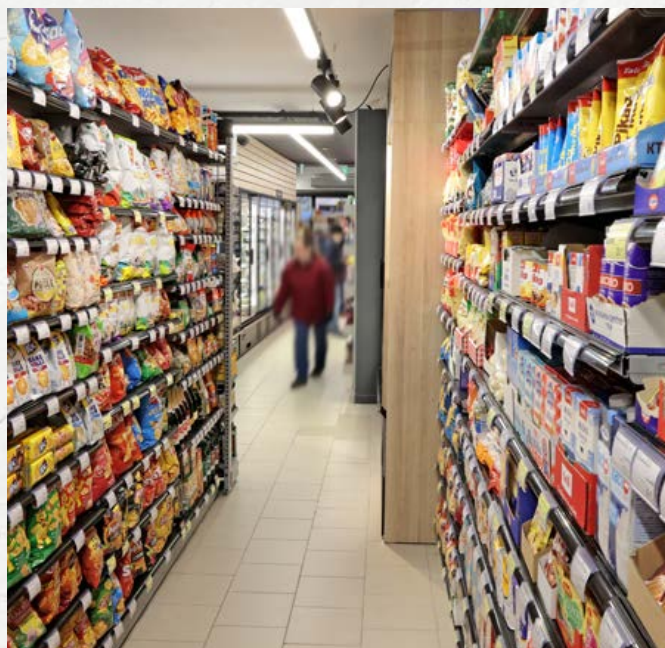
Olej rozmixujte s nakrájenou cibulí a česnekem, sladkou paprikou, solí a pepřem. Směsí potřete maso a nechte ho takto přes noc marinovat. Namarinované maso pak dejte do pekáče, lehce podlijte vodou a pečte v troubě předehřáté na 130 °C asi pět hodin. Po dopečení maso natrhejte vidličkami na vlákna. Bagetu rozkrojte, vyložte rukolou, na ni nandejte trhané maso a přidejte sušená rajčata a na plátky nakrájenou mozzarellu.

Panini zapečte a podávejte teplé.

Vegetariánský sendvič

*4 plátky toastového chleba, avokádo, salátová okurka,
listový salát, hráškové výhonky, větší paprika,
krémový sýr*

Dva plátky toastového chleba namažte krémovým sýrem. Salátové listy a papriku nakrájejte na tenké proužky, avokádo a okurku na plátky. Na chléb pak navrstvěte salát, papriku, hráškové výhonky, okurku, avokádo a navrch opět salát. Přiklopte plátkem toastového chleba, pevně přimáčkněte a ideálně vložte do papírového sáčku.



**Těšíme se na vás ve Smilově ulici, č. 344,
každý den včetně víkendů od 7 do 20 hodin.**



Máme pro vás další novou prodejnu. Tentokrát v domovských Pardubicích

V posledních letech jsme otevírali nové JIP prodejny a modernizovali prostředí těch stávajících napříč celou republikou. A nyní konečně přišla řada i na domovské Pardubice, kde společnost JIP východočeská sídlí. V prosinci loňského roku jsme se tak opět rozrostli, tentokrát o úplně novou maloobchodní prodejnu. Ta sídlí přímo v centru Pardubic, ve Smilově ulici.

A co zde najdete? Od pondělí do neděle zde seženete všechno pro běžný denní nákup – čerstvé pečivo, mléčné výrobky, velký výběr ovoce a zeleniny, koloniál, nápoje... Nechybí však ani koutek s bio produkty nebo třeba drogerie.

Bistro a káva s sebou

Novou prodejnu jsme, jak je to u nás už zvykem, opět okořenili něčím novým. Spěcháte do práce nebo na schůzku a nestíháte se najíst? V pardubické maloobchodní prodejně to lehce vyřešíte. Ve zdejším bistro koutku si můžete koupit obložené bagety, sekanou, smaženku, hot dog, hovězí burger s trhaným vepřovým, vaječnou omeletu a mnohé další „rychlůvky na cestu“. Kromě toho si taky můžete v automatu udělat kávu značky *Naše kafe* s sebou a k tomu vzít do ruky třeba croissant, tlačný koláč nebo šáteček.



Dáte si KÁVU?

Široká nabídka kávy z naší pražírny
s sebou Vás potěší každý den!



Zjistěte více na:
www.JIP-POTRAVINY.cz



**Hřešte chutně a kvalitně s našimi
sladkými dobrotami...**



Mini Pavlovy
70 g



Dort Red Velvet
220 g



Sacher dort
185 g



Punčový řez
150 g



Tiramisu řez
140 g



JIP CUKRÁRNA

Výroba dortů a zákusků je umění, při kterém by se měly snoubit kvalitní suroviny a precizní příprava a jehož výsledkem by měla být výborná chuť i potěcha oka.

Naše zákusky připravujeme denně v našich cukrárnách, odkud jsou distribuovány do vybraných prodejen po celé České republice. Díky tomu máte možnost si u nás objednat dort nebo vybrané zákusky na konkrétní datum a dopřát oslavenci i hostům sladký zážitek za přijatelnou cenu.

V nabídce naleznete třeba klasický rakouský **dort Sacher**, který patří k nejoblíbenějším čokoládovým dortům na světě. Dále například osvěžující **hruškový cheesecake** spojující krémovou náplň s příjemnou sladkostí hrušek. Nezapomínáme ani na českou klasiku – **punčový řez** vyznačující se charakteristickou kombinací vlhkého piškotového těsta, jemného krému a výrazné punčové chuti. V JIP cukrárně ale najdete i mnohé další. Tak přijďte ochutnat.

Tartaletky
100 g



Věneček
120 g



Kokosová roláda
100 g



Větrník
180 g



A top-down view of a white ceramic bowl filled with a healthy meal. The bowl contains bite-sized pieces of cooked chicken, yellow corn kernels, and diced red tomatoes, all coated in a light red sauce. A silver spoon is placed diagonally across the bowl. Fresh green arugula leaves are scattered around the bowl on a light-colored wooden surface. To the right, a slice of lime and a portion of a flatbread are visible.

zdravá
a lehká
jídla



tacos
s kuřecím
masem



řecký
salát

Řecký salát

200 g menších rajčat, 1 červená cibule, 1 červená paprika, 1 salátová okurka, 150 g oliv, 200 g sýru feta, šťáva z 1 citronu, kvalitní olivový olej, sůl a pepř

Rajčata, cibuli, papriku a salátovou okurku nakrájejte na větší kusy. Vše smíchejte a přidejte olivy, rozdrobenou fetu, zalijte olivovým olejem, citronovou šťávou, osolte a opepřete.



Tuňákový salát

250 g těstovin (penne nebo jiné)
150 g tuňáka ve vlastní šťávě
2 vejce
50 g oliv
mix salátů (rukola, polníček...)
olivový olej
citronová šťáva
sůl a pepř

Těstoviny uvařte dle návodu v osolené vroucí vodě. Připravte ztracená vejce – v hrnci přiveďte vodu k varu, do potravinářské fólie vyklepnete vejce a fólii zavažte provázkem. Vajíčko pak vložte na dvě až tři minuty do horké vody, jakmile bude bílek tuhý, vajíčko vyndejte. Do těstovin přidejte tuňáka, olivy (vcelku nebo nakrájené), mix salátů a vše zakápněte olejem a citronovou šťávou. Navrch dejte připravené vejce a dochutěte solí a pepřem.

Salát s pečenou zeleninou

300 g těstovin (farfalle nebo jiné)
2 červené papriky
1 menší cuketa
2 stroužky česneku
150 g cherry rajčat
hrst čerstvého hrášku
1 cibule
olivy
olivový olej
sůl a pepř

Papriku, cuketu, cibuli a česnek nakrájejte na menší kousky, cherry rajčata přepulte. Zeleninu, včetně hrášku, vyskládejte na plech, osolte a pokapejte olivovým olejem. Dejte péct do trouby předehřáté na 190 °C a pečte zhruba 20–25 minut. Mezitím uvařte ve vroucí osolené vodě těstoviny. Po dopečení zeleninu opatrně smíchejte s těstovinami, přidejte olivy, trochu olivového oleje a dle potřeby dosolte a dopepřete.



Tacos s kuřecím masem

balíček tacos
2 kuřecí prsa
200 g sterilované kukuřice
1 menší cibule
200 g krájených loupáných rajčat
50 g tvrdého sýru
lžice rajčatového protlaku
olej
hrst rukoly
sůl

Na pánvi rozehejte olej a přidejte nejmenší nasekanou cibuli, kterou nechte zesklovatět. Pak přidejte na malé kousky nakrájené kuřecí maso. To orestujte a následně přidejte kukuřici, rajčata a protlak. Vše nechte krátce povařit. Ochuťte solí, a nakonec přidejte nakrájený sýr, který nechte rozpustit. Směs naplňte tacos, přidejte trochu rukoly a podávejte.



salát
z pečených paprik
s harissa omáčkou

Salát z pečených paprik s harissa omáčkou

4 papriky (žluté a červené), 400 g máslových fazolí v nálevu, 200 g cherry rajčat, 90 g rukoly a baby špenátu, 100 g sýru feta, 20 g piniových ořechů, čerstvá bazalka, lžíce olivového oleje, lžíce vinného octa
Harissa omáčka: lžíce harissa koření, lžíce olivového oleje, šťáva z ½ citronu

Papriky pokapejte olejem a pečte zhruba 40 minut v troubě předehřáté na 160 °C. Poté je nechte vychladnout a následně oloupejte slupku. Papriky pak nakrájejte a vložte do mísy. Přidejte fazole, přepůlená cherry rajčata, rukolu a baby špenát. V jiné misce smíchejte ingredience na omáčku a salát pokapejte. K salátu přidejte lístky bazalky, piniové ořechy a rozdrobenou fetu.

Zakápněte vinným octem a dochuťte omáčkou.



Těstoviny s pečenými cherry rajčaty

500 g těstovin (penne)
700 g cherry rajčat
3 stroužky česneku
150 g fety
olivový olej
čerstvá bazalka
sůl a pepř

Cherry rajčata rozložte do pekáče nebo zapé-
kácí mísy, mezi ně dejte nakrájené stroužky
česneku, vše pokapejte olejem, osolte, opepřete
a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C. Nech-
te péct zhruba 40 minut. Do dopečení můžete
omáčku rozmixovat dohladka, nebo ponechat.
Těstoviny uvařte dle návodu v osolené vroucí
vodě. Cherry rajčata pak smíchejte s těstovi-
nami, přidejte nadrobenou fetu, lístky bazalky
a dochuťte solí a pepřem.

Salát z kukuřice a rajčat

250 g cherry rajčat
250 g sterilované nebo předvařené
kukuřice vcelku
1 menší červená cibule
čerstvá bazalka
Dresink:
2 lžice olivového oleje
lžice citronové šťávy
špetka oregana
sůl a pepř

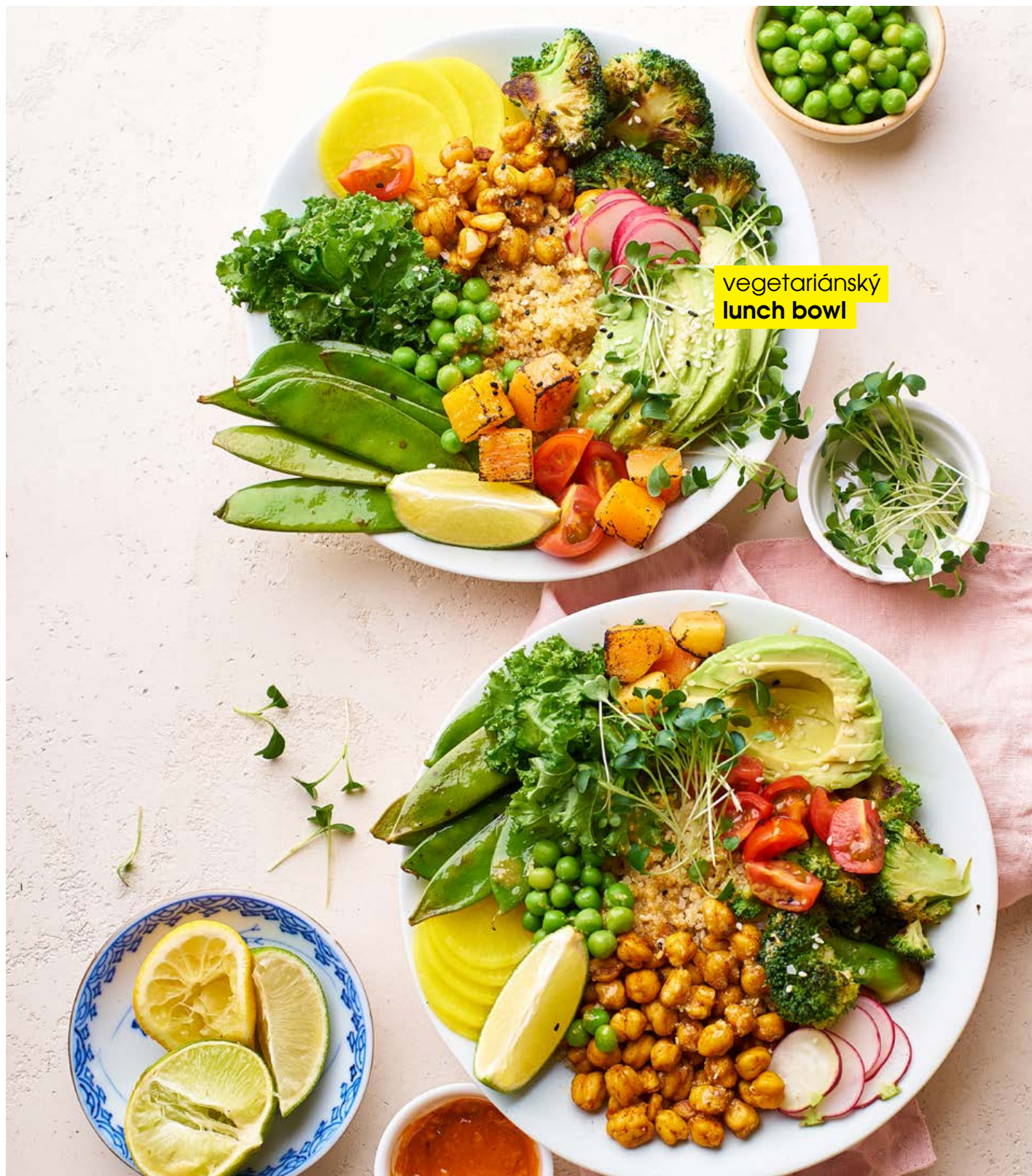
Ingredience na dresink smíchejte. Cherry
rajčata nakrájejte na měsíčky, kukuřici na
malé kousky (v případě předvařené vcel-
ku), cibuli nakrájejte najemno. Vše smíchej-
te v misce, pokapejte dresinkem a ozdobte
lístky bazalky.



Rychlé těstoviny s tuňákem

250 g těstoviny (špaget nebo jiných)
200 g tuňáka ve vlastní šťávě
300 g cherry rajčat
1 menší cibule
1 stroužek česneku
hrst oliv
olivový olej
sůl

Těstoviny uvařte dle návodu. Na pánvi
rozhřejte olej a nechte na něm zesklivatět
najemno nakrájenou cibuli a česnek. Poté
přidejte na půlky nakrájená cherry rajčátka
a nakonec tuňáka. Rajčata a rybu již nech-
te jen prohřát a smíchejte s uvařenými
těstovinami. Přidejte olivy, čerstvou bazal-
ku a případně dochuťte solí.



Vegetariánský lunch bowl

***¾ hrnku quinoj, 1 brokolice, hrachové lusky, plechovka cizrny, avokádo, cherry rajčata, menší červená cibule, ředkvičky, hrášek, čerstvá řeřicha, olivový olej, šťáva z citronu, sušený česnek, sušená paprika, sůl a pepř
Dresink: 2 lžíce olivového oleje, lžíce hořčice, lžíce jablečného octa, šťáva z jednoho citronu, 2 lžíce nasekaného čerstvého kopru a petrželky, sůl a pepř***

Quinou uvařte dle návodu a nechte vychladnout. Poté do ní nakapejte citronovou šťávu a dejte do misky. Brokolici rozkrájejte na růžičky a vyložte ji na plech. Přidejte hrachové lusky a cizrnu a vše ochuťte solí, sušeným česnekem, pepřem a paprikou a pečte v troubě předehřáté na 180 °C 15–20 minut. Po vyjmutí z trouby brokolici, cizrnu a lusky vyskládejte na misku.

Přidejte cherry rajčata, hrášek, nakrájené ředkvičky, avokádo, na tenké proužky nakrájenou cibuli a řeřichu.

Ingredience na dresink smíchejte dohromady a směsí pokapejte celý lunch bowl.



**tuňákový salát
s avokádem**

Tuňákový salát s avokádem

*1 plechovka tuňáka ve vlastní šťávě
1 avokádo
1 salátová okurka
hrst cherry rajčat
½ červené cibule
pár listů hlávkového salátu
hrst špenátu
2 lžíce sterilované kukuřice
olivový olej
šťáva z citronu
sůl*

Listy salátu roztrhejte na menší části, salátovou okurku nakrájejte na kousky, stejně tak cibuli. Cherry rajčata přepulte, avokádo nakrájejte na plátky. Všechny ingredience nandejte do misky, avokádo naaranžujte navrch. Vše pokapejte olivovým olejem, citronovou šťávou a dosolte dle chuti.

Těstoviny s pečenou zeleninou

*250 g těstovin (penne nebo jiné),
1 menší cuketa, 1 menší lilek,
1 menší paprika, cherry rajčata,
1 stroužek česneku, 50 g sýru feta,
čerstvá bazalka, olivový olej
sůl a pepř*

Lilek nakrájejte na plátky, osolte a nechte asi 15 minut odstát. Poté tekutinu, kterou lilek pustí, opláchněte a usušte papírovým ubrouskem. Lilek, cuketu, papriku, rozpůlená cherry rajčata a stroužek česneku nakrájejte na menší kousky, které rozprostřete na plech. Vše pokapejte olivovým olejem, osolte, opepřete a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C zhruba na 35 minut. Mezitím uvařte těstoviny podle návodu. Upečenou zeleninu smíchejte s těstovinami, přidejte čerstvou bazalku a rozdrobenou fetu. Dosolte dle chuti.



**těstoviny
s pečenou
zeleninou**



**řecký salát
s kapary**

Řecký salát s kapary

*1 salátová okurka, 100 g cherry rajčat,
½ červené cibule, 1 paprika,
100 g oliv, 100 g sýru feta,
listy hlávkového salátu, 2 lžíce kapary,
šťáva z 1 citronu, kvalitní olivový olej,
sušené oregano, sušená bazalka,
sušená petržel, sůl a pepř*

Listy salátu natrhejte, přidejte na malé kousky nakrájenou okurku a na nudličky nakrájenou papriku a cibuli. Zeleninu smíchejte a přidejte nakrájená cherry rajčata, olivy, rozdrobenou fetu a kapary. Vše zalijte olivovým olejem, pokapejte šťávou z citronu, posypte kořením, osolte a opepřete. Podávat můžete s opečenou bagetkou.



Deserty do skła



malinový
dezert



Tiramisu do skleničky

100 g dětských piškotů
 250 g mascarpone
 150 ml smetany ke šlehání
 100 g tvarohu
 50 g moučkového cukru
 šálek espressa
 lžíce amaretta
 kvalitní kakao
 čerstvé maliny, borůvky, jahody...

Tvaroh vyšlehejte s mascarpone a moučkovým cukrem. V jiné míse vyšlehejte šlehačku, kterou pak opatrně vmíchejte do tvarohu s mascarpone. Do vychladlé kávy nalijte amaretto. Piškoty namáčejte do espressa a vyskládejte je na dno skleniček. Na piškoty navrstvěte krém a takto vystřídejte vrstvy alespoň třikrát. Jako poslední vrstvu dejte krém, který posypte kakaem a ozdobte čerstvým ovocem.

Malinový dezert

250 g čerstvých malin
 1 kelímek smetany ke šlehání
 1/3 kelímku mascarpone
 100 g moučkového cukru
 50 g krystalového cukru
 lžička vanilkového aroma

Smetanu, moučkový cukr, vanilkové aroma a mascarpone vyšlehejte do tuhého krému. Ten pak nandějte do sklenice a uložte do lednice. Maliny dejte do hrnce a přisypte k nim cukr. Vše povařte a následně nechte vychladnout. Do skleniček pak lžící nalijte malinovou směs a celý dezert nechte odpočinout v lednici.



Mangový dezert s ricottou

3 zralá manga
 250 ml smetany ke šlehání
 300 g ricotty
 lžíce citronové šťávy
 lžička vanilkového aroma
 lžíce moučkového cukru
 3 lžíce granoly
 čerstvé jahody

Mango oloupejte a rozmixujte na hladké pyré. Smetanu vyšlehejte s cukrem, vanilkovým aroma, citronovou šťávou a ricottou. Do sklenice vlijte mangové pyré a na něj navrstvěte připravený krém. Vše pak posypte granolou a ozdobte kousky čerstvých jahod.

Čokoládová pěna

*3 vajíčka
125 g hořké čokolády
10 g másla
½ kelímku smetany ke šlehání
3 lžíce krystalového cukru*

Žloutky oddělte od bílků. Žloutky vyšlehejte, dokud z nich nevytvoříte hladkou hmotu. Čokoládu rozpustte s máslem ve vodní lázni (nebo v mikrovlnce) dohladka a nechte ji vychladnout. Smetanu vyšlehejte do tuhé šlehačky. Do bílků vmíchejte cukr a vyšlehejte je do tuhého sněhu. Do šlehačky vmíchejte stěrkou vyšlehané žloutky, poté opatrně vmíchejte tekutou čokoládu. Směs pak pomalu vmíchejte do vyšlehaných bílků. Směs rozdělte do skleniček a nechte ideálně přes noc odležet v lednici.

čokoládová
pěna



**brownies skleničky
s čokopěnou**

Brownies skleničky s čokopěnou

Korpus: hrnek hladké mouky, 350 ml mléka, 200 g kvalitní čokolády, 70 g cukru krupice, 2 vejce, lžice kakaa, ½ vaničky tvarohu, lžice másla

Čokopěna: 3 vajíčka, 125 g hořké čokolády, 10 g másla, ½ kelímku smetany ke šlehání, 3 lžice krystalového cukru, šlehačka na ozdobu, čerstvé maliny

Nejprve připravte korpus. Bílky oddělte od žloutků a ze sněhu vyšlehejte sníh. Žloutky vyšlehejte s cukrem. Čokoládu rozpustěte s máslem. Mouku smíchejte s mlékem, kakaem, rozpuštěnou čokoládou, tvarohem a žloutky s cukrem. Nakonec do směsi vmíchejte sníh. Těsto vlijte na plech a dejte péct do trouby předehřáté na 180 °C 45–50 minut. Po dopečení nechte korpus vychladnout. Čokoládovou pěnu připravte dle receptu na str. 31. Po vychladnutí nakrájejte korpus na malé kostičky a střídavě prokládejte korpus s čokoládovou pěnou. Vršek dezertu ozdobte šlehačkou a malinami.



Chia pudink s mangem

4 lžíce chia semínek
200 ml rostlinného mléka
1 zralé mango
vanička polotučného tvarohu
exotické ovoce dle chuti na ozdobu

Mango oloupejte, nakrájejte a rozmixujte na hladké pyré. V míse smíchejte chia semínka, mléko a jednu lžici pyré. Takto nechte chia semínka přes noc v lednici. Chia pudink pak rozdělte do skleniček, na něj navrstvěte tvaroh a vše přelijte mangovým pyré. Ozdobte exotickým ovocem dle chuti.

Krémová ovesná kaše

$\frac{3}{4}$ hrnku ovesných vloček
1 a $\frac{1}{2}$ hrnku vody
1 a $\frac{1}{2}$ hrnku mléka
špetka soli
hrnek černého rybízu

Ovesné vločky, vodu, mléko a špetku soli přiveďte k varu, poté plamen ztlumte a promíchejte.

Vařte zhruba 10–15 minut, dokud kaše nezhoustne a vločky nezměknou.

Pak nechte kaši vychladnout.

Mezitím propláchněte rybíz, nasypejte ho do hrnce a nechte povařit.

Do skleniček pak plňte kaši, na ni vrstvu rybízu a opět kaši. Nechte odstát v lednici ideálně přes noc.



Red velvet do skleničky

Korpus: 250 g hladké mouky, 15 g kaka, 2 vejce, 120 g másla, 300 g krupicového cukru, 250 ml podmáslí, špetka soli, červené potr. barvivo, lžička jedlé sody, lžička octa
Krém: 250 g tvarohu, 125 g mascarpone, lžíce moučkového cukru, lžička vanilkového extraktu

Podmáslí smíchejte s potravinářským barvivem. Prosátou mouku smíchejte se solí a kakaem. Změklé máslo vyšlehejte s cukrem a vejci. Do směsi pak postupně vmíchejte mouku a podmáslí s barvivem. Jedlou sodu smíchejte s octem a tuto směs vmíchejte do těsta. To pak vlijte do formy a pečte v troubě předehřáté na 180 °C 30–40 minut. Ingredience na krém vyšlehejte. Upečený korpus rozdrobte a nasypejte do skleniček, na korpus navrstvěte krém a vrstvy takto několikrát prostrádejte.



**mandarinková
panna cotta**

Mandarinková panna cotta

*500 ml smetany ke šlehání
80 g krupicového cukru
1 vanilkový lusk
3 plátky želatiny
1 plechovka kompotovaných mandarinek*

Želatinu nechte nabobtnat ve studené vodě. Smetanu, semínka vanilkového lusu a cukr dejte do hrnce a zahřejte, nenechte však směs vařit. Než začne směs vřít, odstavte ji z plotny a vložte do ní želatinu. Vše rozmíchejte a nechte želatinu rozpustit. Směs pak nalijte do skleniček a nechte v lednici vychladnout a ztuhnout. Mandarinky slijte a rozmixujte do hladkého pyré. Směs pak nalijte na ztuhlý krém.



Jogurtová kiwi sklenička

*4 kiwi
500 g kvalitního bílého jogurtu
hrnek müsli
čerstvá máta*

Na dno skleniček nasypete müsli, na něj lžící navrstvete jogurt a skleničky doplňte na malé kousky nakrájeným kiwi. Dezert ozdobte mátou.

**jogurtová kiwi
sklenička**



**pudink
s banánem**

Pudink s banánem

*500 ml mléka
1 banánový pudink
50 g cukru
2 banány
1 kelímek smetany ke šlehání
pár dětských piškotů*

Do hrnce vlijte mléko a zahřejte. Pudink smíchejte s trochou mléka a cukrem a vlijte do zahřátého mléka v hrnci. Vše povařte asi minutu, dokud směs nezhoustne. Banány nakrájejte na kolečka. Do skleniček vložte pár koleček banánu, na ně vlijte pudink a na něj opět naskládejte banán. Smetanu vyšlehejte do tuhé šlehačky, kterou pudink ozdobte. Na ni můžete dát pár dětských piškotů.

Čokoládovanilkový dezert

Vanilková vrstva:

kelímek smetany ke šlehání

kelímek tvarohu

1 vanilkový lusk

Čokoládová vrstva:

3 vejíčka

125 g hořké čokolády

10 g másla

½ kelímku smetany ke šlehání

3 lžice krystalového cukru

½ tabulky čokolády

Čokoládovou pěnu připravte podle postupu na str. 31. Na vanilkovou vrstvu vyšlehejte smetanu do šlehačky, poté do ní vmíchejte tvaroh s vanilkovými semínky. Do skleniček pak střídejte vanilkovou a čokoládovou vrstvu, navrch nastrouhejte čokoládu.



Kdykoliv, kdekoliv chuť domácí kuchyně

Naše produkty přinášejí chuť domácí kuchyně.

Výběr zahrnuje širokou paletu jídel – od tradičních českých pokrmů až po mezinárodní speciality. Vše je připraveno s důrazem na kvalitu a chuť, aby každé sousto bylo jako z vlastní kuchyně.



Zakoupíte na našich vybraných prodejnách.

 **KVALITNĚ
VÝHODNĚ**

ROZŠÍŘUJEME PORTFOLIO NAŠÍ PRIVÁTNÍ ZNAČKY **KVALITNĚ VÝHODNĚ**



**82 %
MASA**

Vídeňské párky
65 % vepřové maso
15 % hovězí maso
200 g

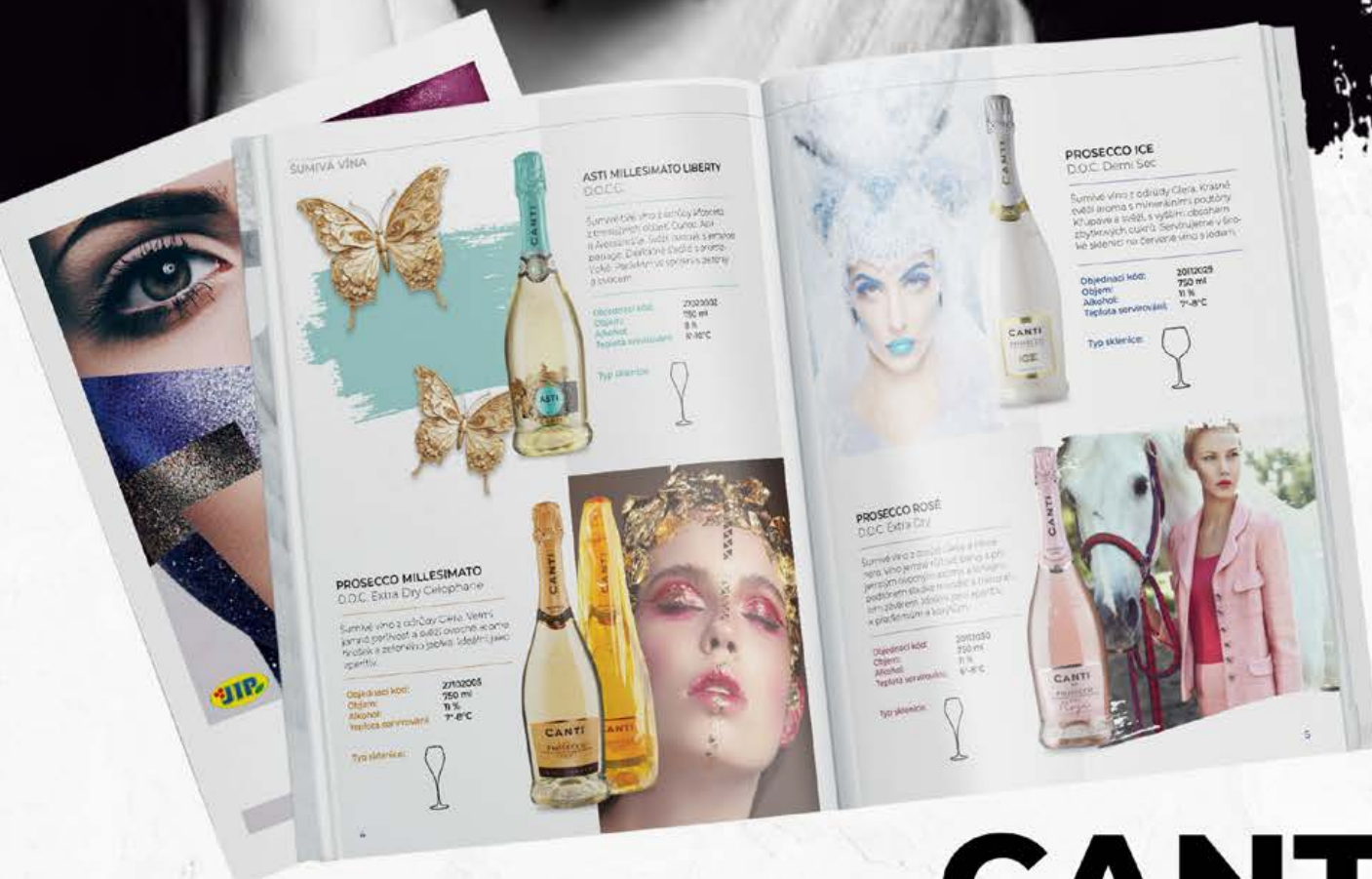


**80 %
MASA**

Debrecínské párky
58 % vepřové maso
24 % hovězí maso
200 g



 **PROHLÉDNOUT KATALOG**



CANTI

KATALOG 2024/2025

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





VEPŘOVÁ ŠUNKÁ

NEJVVYŠŠÍ JAKOSTI



Naši šunku vyrábíme poctivou ruční prací z vepřové kýty a čisté svaloviny s vysokým obsahem masa. Šunka neobsahuje žádné separáty ani rostlinné náhražky a její chuť připomíná kvalitní kus masa.

Přesně taková je Naše šunka.



Ochutnejte