RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

JIP GASTROMAGAZÍN

# MAGAZÍN

3/2023
zdarma

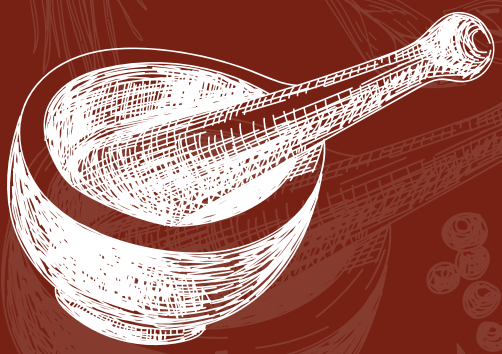
## Mexiko

servis Gastro

# NOVÁ ŘADA KOŘENÍ GASTROSERVIS

## DÓZY

| | | |
|---|---|---|
| 42801524 | **Pepř černý** mletý | **500 g** |
| 42801523 | **Pepř černý** celý | **400 g** |
| 42801522 | **Pepř barevný** celý | **400 g** |
| 42801521 | **Paprika sladká** mletá | **420 g** |
| 42801520 | **Nové koření** celé | **310 g** |
| 42801519 | **Kmín** celý | **420 g** |
| 42801518 | **Majoránka** drhnutá | **80 g** |
| 42801737 | **Bobkový list** | **40 g** |
| 42801736 | **Česnek** granulovaný | **550 g** |
| 42801735 | **Koření grilovací** | **800 g** |



## SÁČKY

| | | |
|---|---|---|
| 42801584 | **Pepř černý** mletý | **500 g** |
| 42801588 | **Pepř černý** celý | **500 g** |
| 42801583 | **Pepř barevný** celý | **500 g** |
| 42801585 | **Paprika sladká** mletá | **500 g** |
| 42801582 | **Nové koření** celé | **500 g** |
| 42801586 | **Kmín** celý | **500 g** |
| 42802606 | **Majoránka** drhnutá | **250 g** |
| 42801366 | **Bobkový list** | **100 g** |
| 42801367 | **Česnek** granulovaný | **500 g** |
| 42801587 | **Koření grilovací** | **500 g** |

**Zakoupíte na vybraných prodejnách Cash & Carry.**

*Buenos días! Milé čtenářky, milí čtenáři,*

*všichni jsou sice už v Mexiku, ale vy za nimi nemusíte. Chutě této středoamerické země si můžete užít i v pohodlí vašeho domova, a to díky receptům, které najdete v nejnovějším čísle JIP magazínu.*
*Ten vám však nabídne mnohem víc, a to včetně oblíbené rebarbory, kterou vás naučíme využívat i v méně všedních receptech.*
*A samozřejmě to není všechno. I tento magazín je plný zajímavých nabídek, inspirace a pochoutek, na které se vám budou sbíhat sliny.*

*Přejeme vám krásné dny plné slunce*
***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 ve spolupráci s GastroStudiem JIP**
**Publisher:** Michal Lelek
**Artdirector:** Petra Králová
**Redaktor:** Mgr. Karolína Frýdová

**Vydavatel:**
JIP východočeská, a. s., Hradišťská 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:

# 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, soutěžte. **Jsme tu pro vás.**

@jip_potraviny  JIP Potraviny

# OBSAH

## GastroMAGAZÍN


6 **Prodejna Františkovy lázně**
modernizovaná prodejna

8 **Pivní palác**
široká nabídka piv z celého světa

10 **Mexická kuchyně**
recepty

30 **Naši zákazníci**
Hacienda Ranchero Pardubice

34 **Sýry**
Kdo by neměl rád sýr?

38 **Rebarbora**
recepty

44 **Jsme bez obalu**
sypané dobroty na váhu

46 **Naše pekárna**
poctivé buchty

# Modernizovaná maloobchodní prodejna **ve Františkových Lázních**

**Naši nejnovější maloobchodní prodejnu ve Františkových Lázních jsme koncipovali jako místo, kde každý den v týdnu seženete všechno, co můžete potřebovat k vykouzlení skvělé snídaně či večeře. Pokud potřebujete něco rychlejšího, tak v našem bistro úseku seženete třeba grilované kuře nebo teplou sekanou.**

Lidická 393/17
**Františkovy Lázně**

## ÚSEK LAHŮDEK

I zdánlivě tradičnější kategorie, jako jsou lahůdky, vás rozhodně nezklamou. Čekají tam totiž například dorty a zákusky vyrobené přímo u nás v Gastrostudiu, uzeniny od našich řezníků nebo výběr mléčných výrobků a sýrů. Mezi nimi najdete jak tradiční produkty, tak i výrobky od farmářů.

## BISTRO

Rychlé občerstvení, bufet, bistro... Ať už to nazýváte jakkoli, nic to nemění na skutečnosti, že takové rychlé jídlo dokáže někdy doslova zachránit. Známe to taky, proto je pro vás v prodejně ve Františkových Lázních připraveno i bistro s obsluhou, kde si můžete dát například grilované kuře, tradiční párek v rohlíku, teplou sekanou, obloženou bagetu, chlebíček, případně zdravější variantu v podobě čerstvého salátu.

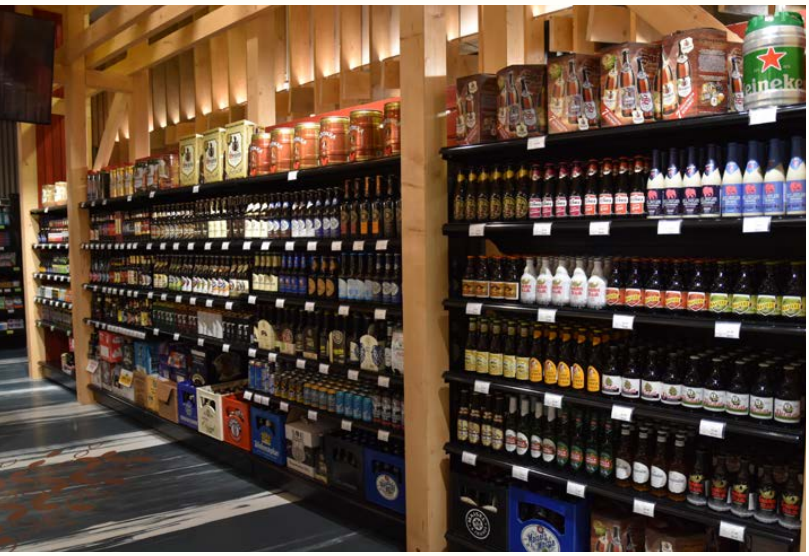
**OTEVŘENO: PO–PÁ 6.00–18.30, SO–NE 7.00–14.00**

## PEČIVO

Neděle ráno a doma ani kůrka? Nevadí. V JIPu pořídíte čerstvé pečivo ve všední dny i o víkendu. Dovážíme ho každý den z naší centrální pekárny a od ověřených dodavatelů. Chléb, bagety a rohlíky k snídani, sladké i slané máslové croissanty, listové a plundrové pečivo k odpolední kávě, koláče nebo dorty ke speciální příležitosti. To všechno doplňuje dnes už nepostradatelná nabídka bezlepkového pečiva.

## ÚSEK OVOCE A ZELENINY

Nejen milovníky zdravého stravování překvapí velký výběr zeleniny a ovoce. Položky měníme podle ročního období a pěstitelských sezón. Jablka, hrušky, brambory, mrkev, cibule, kořenová nebo košťálová zelenina a mnoho dalšího – jednoduše potraviny, které k naší krajině patří, pochází od českých pěstitelů. Vedle toho zde najdete i exotické druhy. A protože čerstvost je na prvním místě, vše je pečlivě uložené v dřevěných bedýnkách v klimatizovaném úseku, který zajistí delší svěžest a trvanlivost.



## Srdce pivařů rozhodně zaplesá v pivním paláci.

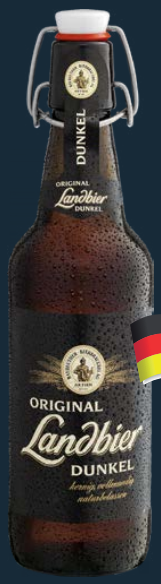
Zde čeká více než 260 druhů piv z malých rodinných pivovarů, ale i velkých tuzemských a světových značek. Sezónní a příležitostné speciály i klasická piva skvěle osvěží v létě a potěší i v chladnějších měsících. Odkud k vám dané pivo doputovalo, se dozvíte díky značení – vlajka u cenovky napoví, z jaké země pivo pochází. A v pivním paláci najdete zlatavý mok opravdu z celého světa, od Belgie, přes Německo, Mexiko nebo Thajsko, a samozřejmě až po to naše dobré české. Ať už máte chuť na plechovku, pivo nachlazené přímo z lednice nebo potřebujete rovnou celý soudek, vše je v našich prodejnách možné. ***Pivní palác najdete i v dalších vybraných prodejnách: České Budějovice, Jilemnice, Karlovy Vary, Olomouc,Ostrava, Pardubice,Praha, Sušice, Zlín.***

**Big Wave Golden Ale**

svrchně kvašené, světlé, nefiltrované, nepasterizované

**Innis&Gunn Blood Red Sky**

svrchně kvašené, polotmavé, silné




**Original Landbier Dunkel**

spodně kvašené, tmavé, filtrované

**Brewdog Elvis Juice**

svrchně kvašené, světlé, ochucené, nefiltrované, nepasterizované

**Kirin Ichiban**

Japonské pivo vařené metodou "ichiban shibori", která umožňuje ze sladu a následně z mladiny extrahovat pouze ty nejlepší ingredience.

**Maisel&Friends Stefan´s Indian Ale**

svrchně kvašené IPA

**Samuel Organic Chocolate Stout**

svrchně kvašené tmavé, ochucené nefiltrované nepasterizované

**Iron Maiden Trooper**

Britský pivovar Robinsons vyrobil pro letošní turné Iron Maiden speciální edici piva TROOPER. Jedná se o čistokrevný ALE s 4,7% alc., na jehož výrobě se údajně podílel i milovník piva Bruce Dickinson. Použité chmely Bobec, Goldings a Cascade dávají pivu lehce citrusovou chuť.

**Maisel´s Weisse Original**

pšeniční kvasnicové svrchně kvašené

**Asahi Super dry**

prémiové japonské pivo světlý ležák

**Kona Hanalei IPA**

svrchně kvašené světlé, ochucené nefiltrované nepasterizované

**Gulden Draak**

svrchně kvašené tmavé pivo

**Hoegaarden White pivo pšeničné**

Belgické svrchně kvašené kvasnicové pivo s vůní po pomerančích a koriandru. Osvěžující pivo s unikátní technologií výroby, která sahá až do roku 1445. Hoegaarden je ochucené svrchně kvašené pšeničné pivo, dokvašované v lahvi, s obsahem alkoholu 5 %. Jedná se o velmi osvěžující pivo s jemnou hořkostí, rozeznatelnou chutí koriandru a náznakem pomeranče. Sladce nakyslá a zároveň kořeněná chuť piva Hoegaarden, tolik odlišná od současných ležáků, je stále oblíbená a rodí se bez filtrace, přirozeným dokvašováním v sudech a láhvích.

**Fuller´s London Pride Premium Ale**

svrchně kvašené, světlé, nefiltrované, nepasterizované

**AC/DC IPA Hard rock, Pale Ale**

světlé svrchně kvašené pivo typu IPA pro milovníky a fanoušky skvělé rockové muziky

MEXIKO

## Trhané hovězí s nachos

***300 g trhaného hovězího, 1 balení tortilla chipsů, 1 menší cibule, 1 paprička jalapeño, 250 g strouhaného čedaru, snítka čerstvého koriandru, ½ hrnku guacamole, ½ hrnku pico de gallo, 60 ml zakysané smetany***
***Na enchilada omáčku: 200 g drcených rajčat, 170 g rajčatové pasty, 1/3 pálivé papričky, 240 ml kuřecího vývaru, 50 ml rostlinného oleje, 30 hladké mouky, lžíce granulované cibule, lžíce kmínu, 2 lžičky mletého chilli, 2 lžičky mleté papriky, lžička mletého česneku, špetka soli***

Troubu předehřejte na 180 °C. Tortilla chipsy rozprostřete rovnoměrně na plech, na ně dejte trhané hovězí maso, cibuli nakrájenou na tenké plátky, nakrájenou papričku jalapeño a strouhaný sýr. Pečte, dokud se sýr nerozpustí. Připravte enchilada omáčku. Drcená rajčata, rajčatovou pastu a pálivou papričku rozmixujte. Na pánvi rozehřejte olej, přidejte mouku a koření, které restujte. Poté přidejte rozmixovaná rajčata a kuřecí vývar a vařte zhruba 10 minut nebo déle, dokud omáčka nezhoustne. Omáčkou pak přelijte maso. Asi pět minut před vyndáním z trouby rozprostřete na směs quacamole, pico de gallo a zakysanou smetanu.

## Avokádové guacamole

*2 zralá avokáda*
*3 menší rajčata*
*½ cibule*
*citronová šťáva*
*stroužek česneku*
*sůl*

Avokádo vidličkou rozmačkejte v misce. Přidejte nadrobno nakrájenou cibuli, na malé kostičky nakrájená rajčata a promíchejte s avokádem. Guacamole dochuťte prolisovaným česnekem, citronovou šťávou a solí.

## Pico de gallo

*6 pevných rajčat*
*½ červené cibule*
*čerstvý koriandr*
*½ jalapeño papričky*
*½ limetky*
*stroužek česneku*
*špetka sušeného česneku*
*špetka mletého kmínu*
*sůl a pepř*

Rajčata nakrájejte na malé kostičky, cibuli, papričku a stroužek česneku nakrájejte najemno, koriandr nasekejte. Všechny ingredience smíchejte, přidejte šťávu z limetky a koření, v případě potřeby dochuťte.

## Tortilla chipsy s trhaným vepřovým

*200 g trhaného vepřového masa*
*1 balíček tortilla chipsů*
*1 červená cibule*
*1 paprička jalapeño*
*150 g strouhaného čedaru*

Tortilla chipsy nasypte do zapékací misky. Trhané maso rozprostřete rovnoměrně na chipsy a posypte strouhaným sýrem. Vložte do trouby předehřáté na 180 °C a pečte, dokud se sýr nerozteče.
Posypte nasekanou cibulí a nakrájenou papričkou jalapeño.

## Mexická fazolová polévka

***400 g mletého masa, 500 g rajčatového pyré, 300 ml zeleninového vývaru, 1 plechovka sterilovaných červených fazolí, 1 cibule, 100 g mrkve, 2 stroužky česneku, olivový olej, lžička chilli, špetka mletého římského kmínu, špetka mletého koriandru, sůl a pepř, zakysaná smetana k podávání***

Cibuli, mrkev a česnek nakrájejte najemno. V hrnci rozehřejte olivový olej a cibuli na něm nechte zesklovatět, poté přidejte mrkev a česnek. Do hrnce vložte mleté maso a restujte, dokud se nezatáhne. K masu přisypte koření, přilijte rajčatové pyré a vývar. Polévku nechte zhruba 15 minut vařit, poté přidejte fazole. Polévku nechte ještě chvíli vařit, podávejte se zakysanou smetanou.

## Kuřecí polévka s tortilla chipsy

*400 g krájených rajčat v plechovce, 1 l kuřecího vývaru,*
*400 g trhaného kuřecího masa, 1 cibule,*
*1 červená paprika, 1 papričkа jalapeño,*
*4 stroužky česneku, 400 g sterilovaných černých fazolí,*
*100 g sterilované kukuřice, lžička chilli,*
*bobkový list, lžička mletého kmínu, ½ lžičky oregana,*
*lžička mleté papriky, čerstvý koriandr,*
*lžíce limetkové šťávy, olivový olej, sůl a pepř*
*Na chipsy: 2 kukuřičné tortilly, olivový olej, sůl*

Nejprve si připravte tortillové chipsy. Tortilly nakrájejte na tenké nudličky. V pánvi rozpalte olivový olej a nudličky v něm smažte, dokud nezezlátnou. Poté je nechte okapat na savém ubrousku, ochuťte solí a odložte stranou.
Cibuli, papriku, pálivou papričku a česnek nakrájejte najemno. Ve větším hrnci rozpalte olivový olej a přidejte cibuli, papriku a papričku, restujte zhruba čtyři minuty. Poté přidejte česnek a bobkový list a restujte další minutu. Do hrnce pak přilijte kuřecí vývar, přidejte krájená rajčata, fazole, trhané kuřecí, kukuřici a koření. Vše povařte 10–15 minut. Po dovaření vyndejte bobkový list a dochuťte nasekaným čerstvým koriandrem a limetkovou šťávou. Podávejte ozdobené tortillovými chipsy.

## Sopa de lima (kuřecí polévka s limetou)

*450 g kuřecích prsou*
*980 ml kuřecího vývaru*
*980 ml studené vody*
*¼ červené cibule*
*bobkový list*
*stroužek česneku*
*¼ lžičky sušeného oregana*
*sůl a pepř*
*2 kukuřičné tortilly*
*lžíce oleje*
*2 limetky*
*čerstvý koriandr*
*1 avokádo*

*Sofrito:*
*¼ červené cibule*
*1 pálivá paprička*
*1 větší rajče*
*2 stroužky česneku*
*oregano*
*sůl a pepř*

Kuřecí prsa dejte do hrnce a přilijte vývar, vodu a přidejte červenou cibuli, bobkový list, celý stroužek česneku, oregano, sůl a pepř. Hrnec dejte na mírný plamen a přiveďte vše k varu, následně vařte 20–30 minut. Mezitím si připravte zeleninu na sofrito – nakrájejte červenou cibuli, papričku, rajče a česnek. Uvařené kuře vyjměte z hrnce, dejte stranou. Vývar sceďte a vraťte do hrnce. Na pánvi rozehřejte olej a přidejte na ni nakrájenou cibuli a pálivou papričku. Zhruba po minutě přidejte rajčata a česnek. Přisypte sůl, pepř a oregano a několik minut restujte, dokud zelenina nezměkne. Připravené sofrito (orestovanou zeleninu) vložte do vývaru a promíchejte. Kuřecí prsa nakrájejte a také vmíchejte do vývaru. Do polévky přidejte limetkovou šťávu, čerstvý koriandr a na kostičky nakrájené avokádo. Kukuřičné tortilly nakrájejte na tenké nudličky. Na pánvi rozehřejte olej a nudličky na něm osmažte dokřupava.
Poté je nechte okapat. Polévku podávejte ozdobenou plátky limetky a smaženými tortilla chipsy.

## Hovězí enchiladas

***500 g mletého hovězího, plechovka pečených fazolí, plechovka černých fazolí, 1 cibule, 2 stroužky česneku, lžíce oleje, 8 burrito wrapů/tortill, 150 g strouhaného čedaru***
***Omáčka: 2 lžíce oleje, 3 lžíce hladké mouky, 500 ml kuřecího vývaru, plechovka rajčatové omáčky***
***Koření: lžíce sušeného česneku, lžíce sušeného oregana, drceného kmínu a mleté papriky, sůl a pepř***

Nejprve připravte omáčku. Na pánvi rozehřejte olej a přisypte k němu mouku. Míchejte zhruba minutu a pak přilijte půl šálku kuřecího vývaru. Promíchávejte, dokud vývar nezhoustne. Poté přidejte zbytek vývaru, rajčatovou omáčku a polovinu připraveného koření. Za stálého míchání povařte zhruba tři minuty a odstavte z plotny. Troubu předehřejte na 180 °C. Na pánvi rozehřejte olej, přidejte najemno nakrájenou cibuli a česnek a dvě minuty restujte. Pak dejte na pánev mleté maso, opět dvě minuty restujte a přisypte zbytek koření. Přidejte oba druhy fazolí, ¼ šálku připravené omáčky, sůl a pepř. Dvě minuty povařte a stáhněte z plotny. Na dno zapékací misky nalijte trochu omáčky. Na třetinu wrapu vložte připravené maso a srolujte ho. Takto naplňte a srolujte všechny wrapy a spojem dolů je vložte do zapékací mísy. Přelijte je omáčkou, posypte sýrem a pečte v troubě nejprve 10 minut zakryté, poté 10 minut odkryté. Podávejte teplé.

## Smažené empanadas

*Těsto:*
*300 g hladké mouky*
*130 g másla nebo sádla*
*½ lžíce prášku do pečiva*
*lžíce soli*
*80 ml vody*
*2 lžíce vinného octa*

*Náplň:*
*300 g choriza*
*2 cibule*
*400 g vařených brambor*
*120 g strouhaného čedaru*
*olej na smažení*

Mouku, sůl a prášek do pečiva smíchejte. Přidejte máslo nebo sádlo a rukama zpracujte v sypké těsto. Poté přilijte vodu a vinný ocet a vypracujte jemné těsto. To pak rozdělte na menší, zhruba 50gramové kousky. Vložte je do plastového sáčku a nechte odležet.
Chorizo nakrájejte a na pánvi jej osmahněte, poté přidejte nakrájenou cibuli. Uvařené brambory nakrájejte na kostičky a přidejte do směsi. Povařte asi deset minut, stáhněte z plotny a nechte vychladnout. Do vychladlé směsi přidejte strouhaný sýr.
Z připravených kousků těsta vytvořte placičky, do kterých vložte směs. Prsty si namočte do vody a okraje placiček navlhčete. Každou placičku přeložte a okraje stiskněte hrotem vidličky. V hrnci rozpalte dostatečné množství oleje. Empanadas smažte z obou stran dvě až tři minuty dozlatova.

## Burrito

*burrito wrapy*
*500 g mletého hovězího a vepřového masa*
*1 paprika*
*1 cibule*
*200 g cherry rajčat*
*plechovka červených fazolí*
*200 g sterilované kukuřice*
*2 šálky vařené rýže*
*2 stroužky česneku*
*200 g strouhané goudy*
*čerstvá petrželka*
*fajita koření*
*sůl a pepř*

Na pánvi rozehřejte olej a nechte na něm zesklovatět najemno nakrájenou cibuli. Poté přidejte mleté maso, které osolte a opepřete. Maso restujte, dokud nebude hotové. Pak přidejte kukuřici, fazole, na malé kousky nakrájenou papriku, cherry rajčata, prolisovaný česnek, uvařenou rýži a fajita koření. Vše restujte asi pět minut. Směsí pak naplňte wrapy, přisypte strouhanou goudu a najemno nasekanou potrželku. Burrita smotejte a podávejte.

## Kuřecí enchiladas s kakaovou omáčkou

***6 kukuřičných tortill, 600 g kuřecího masa, 1 mrkev, 1 pórek, 1 a ½ cibule, 150 g strouhaného čedaru, 30 g krájených mandlí, lžíce chipotle omáčky, lžíce rajčatového pyré, lžička mletého chilli, 2 lžíce kakaa, 150 ml vína, 2 lžíce kukuřičného škrobu, 2 lžíce smetany, olivový olej, sůl a pepř***

Do hrnce vložte na větší kusy nakrájenou mrkev, pórek a kuřecí maso. Vše zalijte osolenou vodou a přiveďte k varu. Poté snižte teplotu a vařte zhruba 40 minut, dokud nebude maso hotové. Kuře vyndejte a vývar přeceďte. Na pánvi rozehřejte olivový olej, přidejte nakrájenou ½ cibule a nechte ji zesklovatět. Přisypte kakao, mleté chilli a přilijte rajčatové pyré. Vše smíchejte a vlijte víno a 300 ml vývaru. Osolte a krátce povařte. V troše vývaru rozpusťte kukuřičný škrob a přidejte do omáčky, míchejte, dokud nehoustne. Poté stáhněte z plotny, přilijte smetanu, promíchejte a dejte stranou. Kuřecí maso natrhejte na menší kousky. V pánvi rozehřejte olej a vložte nakrájený zbytek cibule a najemno nakrájené papriky. Restujte doměkka, poté přidejte kuřecí maso a chipotle omáčku. Vše promíchejte a opepřete. Troubu předehřejte na 200 °C. Tortilly naplňte masovou směsí, posypte částí strouhaného sýru a srolujte. Tortilly naskládejte na plech a přelijte připravenou omáčkou, posypte zbytkem sýru a mandlemi. Pečte zhruba 20 minut.

## Burrito bowl

*200 g mletého hovězího masa*
*plechovka černých fazolí*
*100 g rýže*
*40 g strouhaného čedaru*
*stroužek česneku*
*1 rajče*
*1 avokádo*
*1 malý bílý jogurt*
*mletá uzená paprika*
*mletý kmín*
*lžíce chipotle omáčky*
*tortilla chipsy*
*olivový olej*

Rýži uvařte dle návodu a dejte stranou vychladnout. Rajče nakrájejte na malé kousky, avokádo na plátky, česnek nasekejte. Na pánvi rozehřejte olivový olej, přidejte hovězí maso a restujte, dokud se nezatáhne. Pak přisypte mletý kmín a ještě chvíli restujte. Jogurt smíchejte s chipotle omáčkou. Černé fazole sceďte a přidejte k hovězímu, přisypte mletou papriku, nasekaný česnek a restujte další dvě minuty.
Do mísy dejte nakrájené rajče, vařenou rýži, hovězí maso s fazolemi, avokádo, vše pokapejte jogurtem s chipotle omáčkou, posypte strouhaným sýrem. Podávejte s tortilla chipsy.

## Churros

*140 ml hladké mouky*
*300 ml mléka*
*3 vejce*
*60 g másla*
*20 g třtinového cukru*
*sůl*
*skořicový cukr na obalení*

*Čokoládový dip:*
*100 g čokolády*
*150 ml smetany ke šlehání*

Máslo, mléko, třtinový cukr a špetku soli vložte do hrnce a za stálého míchání přiveďte k varu, poté přisypte mouku. Stáhněte z plotny a míchejte, dokud se nevytvoří těsto. To nechte vychladnout a následně do něj postupně zašlehejte vejce. Těsto vložte do zdobícího sáčku. V hrnci rozpalte olej a vymačkávejte do něj jednotlivá churros, které smažte dozlatova.
Ještě teplé je obalte ve skořicovém cukru. V menším hrnci rozehřejte čokoládu ve smetaně a podávejte k churros.

## Huevos rancheros

***2 kukuřičné tortilly, 2 vejce, 1 avokádo, 4 lžíce pico de gallo, cherry rajčata, sýr feta, hrst polníčku, sůl a pepř***
***Smažené fazole: 100 g černých fazolí, 500 ml vývaru, 1 cibule, stroužek česneku, ½ červené papriky, špetka římského kmínu, olej, sůl***

Nejprve si připravte smažené fazole. Černé fazole uvařte, najemno nakrájenou cibuli orestujte na pánvi. Přidejte česnek, papriku a kmín a restujte. Přidejte fazole a vývar a vařte zhruba 10 minut. Nakonec vše rozmixujte a osolte. Tortilly lehce opečte. Potřete je vrstvou smažených mexických fazolí. Na pánvi usmažte volská oka tak, aby žloutek zůstal tekutý. Vajíčko dejte na namazané fazole. Avokádo oloupejte a rozmačkejte vidličkou. Na tortillu pak dejte rozmačkané avokádo, pico de gallo (dle receptu na str. 13), nakrájená cherry rajčata, rozdrobený sýr feta a polníček. Osolte a opepřete.

## Tostadas

*6–8 mexických tortill*
*400 g natrhaného vařeného kuřecího masa*
*½ hrnku sýru cotija*
*100 g salátu*
*2 rajčata*
*½ červené cibule*
*2 avokáda*
*½ hrnku zakysané smetany*
*čerstvý koriandr*

*Na smažené fazole:*
*100 g černých fazolí*
*500 ml vývaru*
*1 cibule*
*stroužek česneku*
*½ červené papriky*
*špetka římského kmínu*
*olej*
*sůl*

Připravte smažené fazole podle receptu na str. 20. Na tortilly natřete vrstvu smažených fazolí, rozprostřete natrhané kuřecí maso, sýr cotija, natrhaný salát, nakrájená rajčata, nasekanou cibuli, čerstvý koriandr, nakrájené avokádo a zakysanou smetanu. Takto můžete navrstvit i několik tortill na sebe.

## Chimichanga

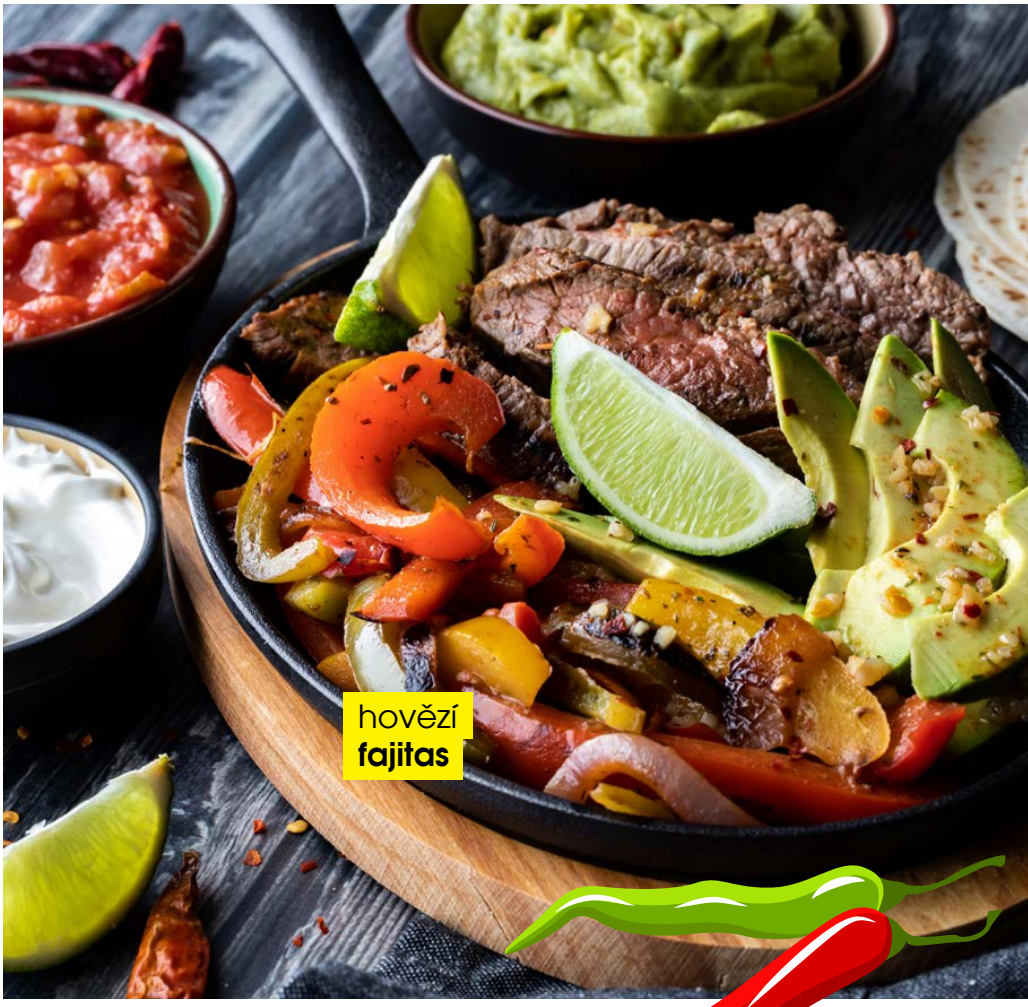
*700 g vařeného kuřecího masa natrhaného na kousky*
*1 cibule*
*1 stroužek česneku*
*150 ml rajčatové omáčky*
*150 ml kuřecího vývaru*
*¼ hrnku salsy*
*2 lžíce chilli prášku*
*½ lžičky drceného kmínu*
*½ lžičky mleté papriky*
*¼ lžičky mletého koriandru*
*2 lžíce zakysané smetany + k podávání*
*2 šálky pečených fazolí*
*6 tortill na burrito*
*hrnek strouhaného čedaru*
*olej*

Na pánvi rozehřejte olej a orestuje na něm najemno nasekanou cibuli a česnek. Následně přidejte rajčatovou omáčku, vývar, chilli prášek, kmín, mletou papriku, koriandr a salsu. Omáčku na mírném plameni vařte, dokud se nezredukuje zhruba na polovinu. Omáčku pak osolte, opepřete a vmíchejte zakysanou smetanu a natrhané kuřecí maso. Na každou tortillu rozprostřete pečené fazole, kuřecí směs a lžíci strouhaného sýru. Tortillu srolujte a konce upevněte párátky. V hrnci rozehřejte olej a tortilly opékejte z obou stran dozlatova. Nechte je okapat na ubrousku. Ještě teplé posypejte strouhaným sýrem a podávejte se zakysanou smetanou.

## Hovězí fajitas

*700 g nízkého roštěnce*
*8 tortill*
*1 červená paprika*
*1 zelená paprika*
*1 žlutá paprika*
*1 cibule*
*1 avokádo*
*olivový olej*
*limetka*
*2 stroužky česneku*
*lžíce tabasca*
*korinadr*
*mletý kmín*
*fajita koření*

Z oleje, česneku nakrájeného najemno, tabasca, koriandru a mletého kmínu vytvořte marinádu, kterou potřete hovězí steak a dejte ho alespoň na hodinu marinovat do lednice. Na pánvi rozehřejte olivový olej. Steak očistěte a na pánvi ho opékejte zhruba dvě minuty z každé strany. Po dopečení jej vložte do vyhřáté trouby, aby nevychladl. Cibuli a papriky nakrájejte na proužky, okořeňte fajita kořením a restujte na oleji zhruba pět minut. Maso vyndejte z trouby a nakrájejte na tenké plátky.
Podávejte s tortillou, orestovanou zeleninou a nakrájeným avokádem.



## Quesadilla se sýrem a kuřecím masem

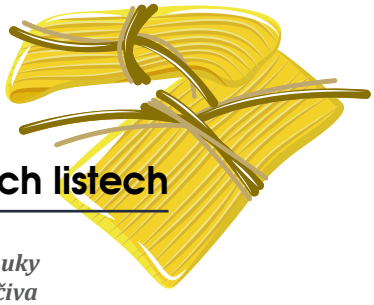
*4 kuřecí stehenní řízky*
*4 tortilly*
*2 cibule*
*150 g goudy nebo čedaru*
*150 g blaťáckého zlata*
*lžička třtinového cukru*
*olivový olej*
*kořenící směs s paprikou*
*sůl*

Maso osolte, okořeňte a na pánvi s olejem nebo na grilu opečte z obou stran. Po dopečení ho nechte chvíli odpočinout a následně nakrájejte na tenké plátky. Cibuli nakrájejte najemno a na pánvi s rozehřátým olejem ji zasypejte lžičkou cukru a orestujte. Sýry nastrouhejte nahrubo. Na pánev položte tortillu, posypte ji nastrouhaným sýrem, rozložte maso a cibuli. Na povrch přitiskněte druhou tortillu a opečte z obou stran, dokud se sýr nerozpustí. Takto postupujte i s dalšími dvěma tortillami.
Podávejte rozkrájené na trojúhelníky.

## Papriky plněné sýrem

*4 zelené papriky*
*180 g strouhaného čedaru*
*180 g strouhané mozzarelly*
*olej*

Na ohni nebo grilu papriky opalte ze všech stran. Pak je vložte do sáčku, kde je nechte vychladnout. Po vyndání papriky oloupejte. Každou papriku nařízněte od stopky, vyndejte semínka a naplňte je strouhaným sýrem. Papriky pak dejte zpátky na gril, kde je opékejte zhruba 6–8 minut, dokud se sýr nerozpustí. Podávejte s rýží, quacamole nebo smaženými fazolemi dle receptů na předchozích stranách.



## Tamales v kukuřičných listech

*Na těsto:*
*500 g kukuřičné mouky*
*lžička prášku do pečiva*
*lžička soli*
*80 g sádla*
*1 a ½ hrnku kuřecího vývaru*

*Na náplň:*
*500 g kuřecího nebo hovězího masa*
*1 větší cibule*
*1 paprika*
*2 hrnky rajčatové omáčky*
*20 kukuřičných listů*

Kukuřičnou mouku smíchejte s práškem do pečiva, solí a sádlem. Poté přilijte vývar a vytvořte pružné těsto. Maso namelte nebo nakrájejte na menší kousky, přidejte najemno nakrájenou cibuli, papriku a přilijte omáčku. Kukuřičné listy namočte do horké vody, aby změkly. Do každého listu pak dejte těsto, do jehož středu vložte masovou náplň. List pak složte přes náplň, aby vznikl „balíček“, který zavažte provázkem. Tamales pak vařte v páře zhruba hodinu a půl, dokud nebude maso i těsto hotové.

## Tacos s lososem

*8 tortill na tacos*
*2 steaky lososa*
*olivový olej*
*sůl a pepř*
*100 g červeného nastrouhaného zelí*

*Guacamole:*
*2 zralá avokáda*
*3 menší rajčata*
*½ cibule*
*citronová šťáva*
*stroužek česneku*
*sůl*

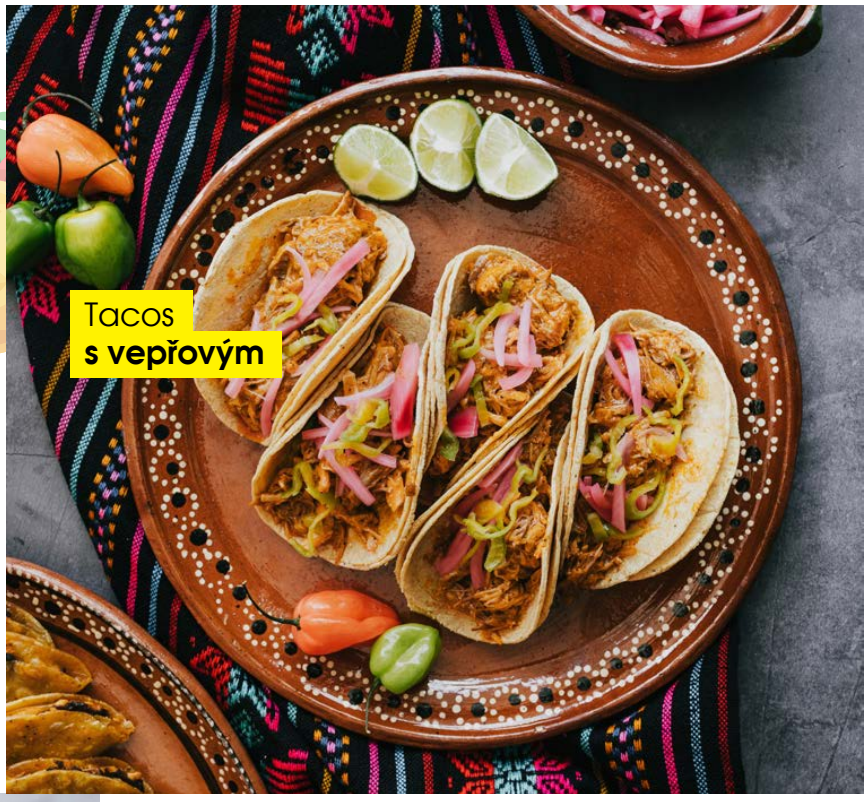
Guacamole připravte podle receptu na str. 13. Steaky lososa opečte na olivovém oleji ze všech stran, osolte a opepřete. Maso pak vidličkou rozdělte na menší kousky a skládejte jej střídavě s guacamole a zelím do tortill.

Tacos
s lososem

## Tacos s trhaným vepřovým

*10 tortill na tacos*
*500 g vepřového masa*
*sklenice pomerančové šťávy*
*60 ml vinného octa*
*1 chilli paprička*
*4 stroužky česneku*
*mletá skořice*
*mletý pepř a sůl*
*mletý kmín*
*bobkový list*
*nakládaná zelenina na ozdobení*

Smíchejte pomerančovou šťávu, vinný ocet a koření. Chilli papričku a česnek nakrájejte na malé kousky. Přidejte je k pomerančové šťávě s kořením a vše rozmixujte. Do této marinády vložte na menší kusy nakrájené vepřové maso a nechte marinovat, nejlépe do druhého dne. Maso pak i s marinádou dejte do zapékací mísy, přikryjte alobalem a pečte v troubě na 160 °C asi tři hodiny. Po upečení maso roztrhejte vidličkou a i s marinádou naplňte tacos, ozdobte nakládanou zeleninou.


Tacos
s vepřovým

Tacos
Carne Asada

## Tacos Carne Asada

*500g flank steak*
*Na marinádu: 2 stroužky česneku, japaleňo paprička, čerstvý koriandr, šťáva z 1 limetky, šťáva z 1 pomeranče, lžíce bílého octa, 50 ml olivového oleje, sůl a pepř*
*Na tacos: 6 malých kukuřičných tortill, ½ cibule, 6 lžic pico de gallo (dle receptu na str. 13), 2 limetky*

Nejprve připravte marinádu. Česnek prolisujte, papričku a koriandr nasekejte. V misce smíchejte všechny ingredience a do vytvořené marinády naložte steak. Nechte ho alespoň hodinu v lednici. Rozpalte gril nebo pánev a steak opečte podle jeho výšky tak, aby byl středně propečený. Po opečení jej nechte odpočinout a následně nakrájejte na tenké plátky. Na každou tortillu dejte plátky masa, najemno nakrájenou cibuli a lžíci pico de gallo. Podávejte s limetkou.

## Tacos s krevetami

***400 g krevet, 2 stroužky česneku, sůl a černý pepř, kajenský pepř, mletý kmín, olivový olej, 8 tortill na tacos, 1 avokádo, ½ červené cibule, 150 g strouhaného sýru feta, 100 g červeného nastrouhaného zelí, ½ červené papriky, limetka, čerstvý koriandr***
***Na omáčku: 3 lžíce majonézy, lžíce limetkové šťávy, sušený česnek, chilli omáčka***

Stroužky česneku prolisujte, na pánvi rozehřejte olej a česnek na něm krátce orestujte. Přidejte krevety a koření a opékejte, dokud nebudou krevety hotové. Pak je dejte stranou vychladnout. Avokádo, cibuli a papriku nakrájejte na malé kostičky, přidejte zelí, sýr a nasekaný koriandr a promíchejte. Všechny ingredience na omáčku smíchejte. Tacos naplňte krevetami a zeleninovou směsí a podávejte s omáčkou a limetkou.

## Chilli con carne

***500 g mletého hovězího masa, 150 g fazolí, 300 ml hovězího vývaru, 1 červená paprika, 2 rajčata, 2 chilli papričky, 4 stroužky česneku, 1 cibule, olej, pepř a sůl***

Fazole namočte do vody a nechte odstát do druhého dne. Cibuli nakrájejte najemno, česnek na plátky. Rajčata spařte horkou vodou, oloupejte a nakrájejte nadrobno. Na pánvi rozehřejte olej a orestujte na ní cibuli. Poté přidejte česnek a mleté maso. Vše restujte, dokud není maso hotové. Následně přidejte fazole a rajčata a zalijte vývarem. Směs pak duste pod pokličkou, dokud fazole nezměknou. Papriku a chilli papričku mezitím nakrájejte najemno. Před koncem dušení přidejte i papriky a ještě krátce povařte. Na závěr ochuťte solí a pepřem.

## Kuřecí flautas

*3 kuřecí prsa, stroužek česneku, ½ cibule, 12 kukuřičných tortill, 150 g strouhaného sýru, 150 ml smetany, olej na smažení, 100 g salsa verde, 100 g pico de gallo (dle receptu na str. 13), 2 rajčata, hlávkový salát, čerstvý koriandr, 1 limetka, sůl*

Kuřecí maso osolte, přidejte nakrájenou cibuli a česnek a vše dejte do hrnce. Maso podlijte vodou a vařte 20–30 minut, dokud nebude maso hotové. Po dovaření nechte maso vychladnout a vidličkou ho natrhejte na malé kousky. Tortilly ohřejte v mikrovlnce, aby změkly, a každou z nich naplňte natrhaným kuřecím masem. Tortilly zarolujte a propíchněte párátkem, aby držely. V hrnci rozehřejte olej a tortilly smažte ze všech stran dozlatova a dokřupava. Usmažené flautas pak přendejte na plech a vložte do trouby předehřáté na 100 °C, aby nevychladly. Na talíře rozložte natrhaný salát. Rajčata nakrájejte, koriandr nasekejte. Flautas rozložte na připravené talíře se salátem, nasypte na ně strouhaný sýr, nakrájená rajčata, přidejte salsu verde, pico de gallo, koriandr a smetanu. Podávejte s limetkou.

## Chiles en Nogada

*6 větších zelených papriček*
*Ořechová omáčka: 1 hrnek vlašských ořechů, 2 hrnky mléka, 100 g čerstvého sýru, 1 a ½ hrnku zakysané smetany, 1 a ½ lžičky cukru, špetka mleté skořice*
*Picadillo (náplň): 500 g mletého krůtího masa, 4 lžíce olivového oleje, ½ cibule, 3 stroužky česneku, 1 hrnek drcených rajčat, ½ hrnku rozinek, 2 lžíce sekaných mandlí, 1 oloupané jablko, lžíce másla, špetka mleté skořice, čerstvě mletý pepř a sůl*
*Na dozdobení: ½ hrnku zrnek granátového jablka, čerstvě sekaný koriandr nebo petrželka*

Vlašské ořechy zbavte slupky – asi na minutu je spařte ve vroucí vodě a slupky oloupejte. Poté ořechy zalijte mlékem a nechte je přes noc odležet v lednici. Papričky umístěte přímo nad plamen hořáku a „opalte“ je ze všech stran. Takto opálené papričky dejte do mísy, přikryjte je ručníkem a nechte 20 minut odležet. Následně z nich odstraňte slupku. Na boku každé papriky udělejte nožem otvor a odstraňte semínka. Poté papričky opláchněte a osušte. Připravte si ořechovou omáčku. Vlašské ořechy sceďte, dejte je do misky a přidejte čerstvý sýr, zakysanou smetanu, cukr, skořici a vše rozmixujte dohladka. V hrnci rozehřejte olivový olej a orestujte na něm mleté maso, které osolte. Maso vyndejte a dejte stranou. Pak osmahněte najemno nakrájenou cibuli, přidejte skořici, pepř a česnek. Do směsi vložte máslo, do hrnce vraťte mleté maso a přidejte rozinky, drcená rajčata, mandle a najemno nakrájené jablko. Pokud by se vám směs zdála suchá, přidejte do ní trochu vody. Směsí naplňte připravené papriky. Podávejte je polité ořechovou omáčkou, posypané semínky granátového jablka a ozdobené nasekaným koriandrem nebo petrželkou.

# el Jimador
TEQUILA

Ze 100% modré agáve

Dvakrát destilovaná

Skvěle chutná čistá i v drinku

## Fresh Margarita

4 cl EJ blanco
2 cl limetková šťáva
1 cl pomerančový džus
1,5 cl cukrový sirup
ozdoba: plátek limetky

PIJSROZUMEM.CZ

EL JIMADOR JE REGISTROVANÁ OCHRANNÁ ZNÁMKA. ©2023 BROWN-FORMAN. VŠECHNA PRÁVA VYHRAZENA.

# Mexická kuchyně?

**Je rozmanitá, variabilní a plná čerstvých surovin,** říká majitelka restaurace Hacienda Ranchero

**TEXT:** Mgr. Karolína Frýdová
**FOTO:** Petra Králová,
archiv Haciendy Ranchero
**LOKALITA:** Hacienda Ranchero Pardubice
Lucie Roštlapilová
**IG:** hacienda_ranchero_pardubice
**FB:** hacienda.ranchero

**Flautas** de spinachi

**Burritto**

**Sice v samém centru Pardubic, ale zároveň na šikovně schovaném, a tím pádem klidném místě brzy zahájí už desátou sezónu stylová mexická restaurace s penzionem Hacienda Ranchero. Barevné, živelné a slunečné Mexiko na vás dýchne už u dveří, a co teprve když ochutnáte zdejší kuchyni… O mexické gastronomii i své restauraci nám povyprávěla Lucie Roštlapilová.**

**Churros** se zmrzlinou

**Řekněte na úvod – kde vůbec vznikl nápad na mexickou restauraci?** Nápad vznikl už před mnoha lety, kdy jsme s kolegou hodně cestovali. V té době restaurace nabízející cizí kuchyni byly především ve větších městech jako Praha nebo Brno, ale u nás tento typ podniku chyběl. Nechtěli jsme být další restaurací, která nabízí od svíčkové po pizzu, chtěli jsme se na něco specializovat. Moje cesta tak začínala v restauraci La Cabaña a po nějaké době se naskytla možnost prostor zde, v budoucí Haciendě.

**Jak dlouho jste prostory upravovali do nynější podoby?** Trvalo nám třičtvrtě roku, než jsme je dali do kupy. Původně zde totiž byla shodou okolností franšíza mexického podniku, která ale jednoho dne zavřela a tři roky byl dům opuštěný. Když jsme sem přišli, vypadalo to tady jako zámek Šípkové Růženky. Na stolech dokonce ještě zůstaly chipsy a džusy… Prostory jsme tedy zrekonstruovali a interiér upravili do mexického stylu.

**Čím vám osobně byla a je mexická kuchyně blízká?** Mexická kuchyně je chutná, ve světě je velmi oblíbená a baví mě i nátura Mexičanů. Souhrou náhod jsme se v začátcích seznámili s Mexičanem, který žil v České republice a vzal si Češku. Ten nás uvedl do tajů mexické kuchyně jako takové, zároveň ale věděl, co mají rádi Češi a že ne všechno sneseme přesně tak, jak to vaří Mexičani.

**Co máte konkrétně na mysli?** Tradiční mexická kuchyně je plná luštěnin, kukuřice, naopak téměř se nevyužívá pšenice, ani maso Mexičani tolik nejí. My na to jednoduše nejsme zvyklí. Máme rádi sýry, smetanu, pečivo… Když jsme byli v Mexiku, po deseti dnech už jsme kukuřici a fazole nemohli ani vidět :-) I proto v naší restauraci děláme spíše Tex-Mex, tedy jídla, ve kterých se prolíná mexická a americká kuchyně.

**Bezpochyby je tato kuchyně náročná i co se týče surovin.** Ano, rajče ze zahrádky bude vždycky chutnat jinak než to, které dozrávalo už utržené. A stejně je to s avokádem a dalšími surovinami, které jsou pro mexickou kuchyni typické. A na talíři je to pak samozřejmě znát. Proto využíváme několik dodavatelů, část produktů si necháváme dovážet napřímo z USA a Mexika, část produktů pak odebíráme z JIPu, a to nejen kvůli sortimentu, ale hlavně bezproblémovému servisu. Nikdy se nestalo, že by něco nepřišlo v pořádku.
A v poslední době jsme od JIPu začali odebírat i maso, se kterým jsme spokojeni.

Ukázka z poledního menu
**Hovězí chilli con carne**
**Quesadilla de Mixta**

**To nás samozřejmě těší :-) Když se však vrátíme zpět k vaší nabídce, co všechno si tedy u vás zákazníci mohou objednat?** Jsou to klasická mexická jídla – tacos, enchiladas, flautas, burritos, quesadilla, fajitas, dále nabízíme burgery, steaky, ale i ryby. Aby si u nás přišel na své každý, na poledním menu hosté najdou nejen mexickou kuchyni.

**A nají se u vás třeba i vegetariáni?** Mexická kuchyně je úžasná v tom, že je velmi rozmanitá a zároveň variabilní. V podstatě jakékoli jídlo jsme schopni upravit – pokud zákazník nejí maso, můžeme ho nahradit zeleninou nebo sýrem, pokud má někdo bezlepkovou dietu, nahradíme pšeničnou tortillu kukuřičnou, jednoduše téměř jakoukoli intoleranci na surovinu nebo přání umíme vyřešit a splnit, protože všechno děláme čerstvě, minutkově. Někdy je spíše problém v tom, že zákazníka buď nenapadne se zeptat, nebo se stydí. Obecně jsme my Češi v řadě věcí poměrně konzervativní.

Vnitřní prostory
**restaurace**

**Tacos de Pato**
tacos s trhaným kachním masem

**Máte i jiné příklady?** Mexická jídlo je svou podstatou pouliční, takže není nic divného na tom, když se jí rukama. Naopak z rukou chutná úplně jinak, protože na vidličku se prostě většinou nepodaří nabrat všechny chutě, které Mexiko nabízí, dohromady. Proto myslím, že bychom se toho neměli bát a tak často nehledět na to, co si asi řeknou ostatní. Pokud k tomu jídlo vybízí, vezměme ho do ruky a vychutnejme se vším všudy. Stejně tak se bojíme experimentovat. Děláme akce s nabídkou steaků, mořských plodů nebo sezónní jídla, ale řada lidí si stejně dá vždy jen tu „svou klasiku“ :-)

**Kromě tematických akcí nabízíte zákazníkům něco dalšího „navíc“?** Za zmínku určitě stojí náš penzion, kde máme k dispozici osm pokojů. Hosté si můžou domluvit snídaně v restauraci nebo i polopenzi, po domluvě necháme k večeři i polední menu, pokud nebudou mít chuť na jídlo z jídelního lístku. V restauraci pak pořádáme oslavy narozenin nebo firemní večírky, pro které můžeme nachystat ochutnávkovou nabídku mexického jídla. Samozřejmostí je dnes už rozvoz jídla a sociální sítě, kde mohou váhavci omrknout každý den aktuální fotky denního menu.

# Sýry

## Kdo by neměl rád sýr?

Plísňové, měkké, tvrdé, čerstvé... Tolik chutí, tolik možností. V prodejnách JIP najdete od všeho něco. A odnést si můžete od malého kousku přes výseč až po celé kolo.

## Arrigoni, Gorgonzola Piccante

typ: měkký zrající s modrou plísní uvnitř
mléko: kravské původ: Itálie
chuť: krémová, výrazná, ostrá a silná chuť s ostrým a kořeněným aroma
parita: risotto, polenta, pizza, těstoviny, fíky, omáčky, saláty, ovoce, ořechy, suchá vína, champagne

## Virgilio Grana Padano 12 měsíců zrání

typ: sýr tvrdý zrající
mléko: kravské původ: Itálie
chuť: ovocná, ořechová a lehce sladká chuť, silné aroma, jemně pikantní
parita: těstoviny, polévky, ořechy, ovoce, risotto, červená a bílá suchá vína

## Pittoresque Gouda bylinky 50%

typ: zrající polotvrdý sýr s bylinkami
mléko: kravské původ: Holandsko
chuť: smetanová, krémová, ořechová, ovocná a sladká chuť s pronikavým aroma a nádechem karamelu
parita: ovoce, sendviče, dezerty, bílé a červené suché víno, pivo

## Roche Baron

typ: zrající měkký sýr s modrou plísní uvnitř
mléko: kravské, ovčí
původ: Francie
chuť: smetanová krémová chuť s příchutí hub a silným aroma
parita: ovoce, křupavé pečivo, červené suché víno, Champagne

## Ementál

typ: zrající polotvrdý sýr
mléko: kravské původ: Švýcarsko
chuť: sladká vůně s tóny čerstvě řezaného sena, ovocná chuť s kyselinovými tóny a mírnou pikantní chuť, šťavnatá chuť
parita: zapékání, česnekové pokrmy, Champagne, bílé a červené suché víno

## NOORD HOLLAND Speciaal Gouda stará 48%

typ: zrající polotvrdý sýr
mléko: kravské původ: Holandsko
chuť: smetanová, krémová, ořechová, ovocná a sladká chuť s pronikavým aroma a nádechem karamelu
parita: ovoce, sendviče, dezerty, bílé a červené suché víno, pivo

## Bavaria Blu

typ: zrající měkký sýr s modrou plísní
mléko: kravské původ: Německo
chuť: smetanová, pikantní a silná chuť s aromatickou a bohatou vůní
parita: chutney, sendviče, červené aromatické a bílé suché víno

## Tête De Moine

typ: zrající polotvrdý sýr
mléko: kravské
původ: Švýcarsko
chuť: aromatická vůně
parita: hovězí a uzené maso, ovoce, bílé a červené suché víno

## Passendale

typ: zrající poloměkký s plísní na povrchu
mléko: kravské původ: Belgie
chuť: vyvážená krémová jemná chuť se sladkým aroma
parita: pečivo, belgické pivo

## Roche Baron

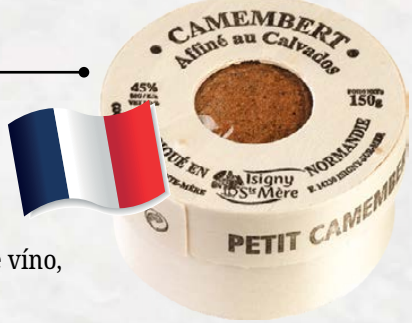
typ: zrající polotvrdý sýr s modrou plísní
mléko: kravské
původ: Anglie
chuť: smetanová, pikantní a intenzivní chuť, štiplavá a kořeněná vůně
parita: pečivo, sladké chutney, ovoce, zelenina, ořechy, sušenky, fíky, cherry, bílé polosuché víno

## Kolios Feta P.D.O. v nálevu

typ: sýr měkký bílý
mléko: kozí, ovčí původ: Řecko
chuť: plná, slaná a šťavnatá chuť, silná a ořechová vůně
parita: saláty, pizza, koláče, pečivo, zelenina, ořechy, grilování, bílá a červená suchá vína, pivo

## Camembert Calvados

typ: zrající měkký sýr s plísní na povrchu
mléko: kravské původ: Francie
chuť: ořechová, smetanová a ovocná chuť s aromatickou a bohatou vůní
parita: ovoce, med, javorový sirup, ořechy, mandle, grilování, bílé a červené suché víno, Calvados, jablečný mošt




## Herold

typ: sýr tvrdý zrající
mléko: kravské
původ: Česká republika
chuť: jemná a lahodná chuť, ořechová vůně
parita: ovoce, dezerty, ořechy, bílé lehké víno

# KUP A VYHRAJ

**10 000**
**CEN V HODNOTĚ**
**5 MILIONŮ Kč**

**1.** KUP **2.** NAHRAJ KÓD **3.** VYHRAJ

**WWW.KUP-A-VYHRAJ.COM**

soutěž probíhá od 1. 6. do 31. 8. 2023

MATTONI MAGNESIA

Magnesia přírodní 0,5l

Magnesia RED 0,5l

Mattoni přírodní 0,5l & 0,75l

Mattoni ochucená 0,5l

Mattoni ochucená 0,75l

rebarbora

## Rebarborový koláč

*500 g rebarbory*
*1 a ½ hrnku hladké mouky*
*2 lžíce moučkového cukru*
*1/3 hrnku třtinového cukru*
*1 lžíce mléka*
*185 g změklého másla*
*2 vejce*
*¾ hrnku mandlové mouky*

Hladkou mouku, moučkový cukr a 125 g změklého másla smíchejte a zpracujte do drobenky. Přidejte jedno vejce a zpracovávejte, dokud nevznikne těsto. To zabalte do fólie a dejte na půl hodiny do lednice. Mezitím vyšlehejte zbytek másla s cukrem do krému. Poté přidejte vejce a mandlovou mouku a míchejte, dokud se suroviny nespojí. Troubu předehřejte na 200 °C a menší plech vyložte pečicím papírem. Těsto vyndejte z lednice a vyválejte z něj plát, který vložte na plech (okraje ponechte větší). Mandlovou směs rozprostřete na těsto a na směs naskládejte nakrájenou rebarboru. Okraje těsta přehněte přes náplň, potřete mlékem a dejte péct na zhruba 35 minut.

rebarborový koláč

bublanina s rebarborou

## Bublanina s rebarborou

*250 g rebarbory*
*400 g polohrubé mouky*
*200 g krupicového cukru*
*5 vajec*
*150 ml oleje*
*250 ml mléka*
*1 vanilkový cukr*
*1 prášek do pečiva*
*citronová kůra*

Krupicový a vanilkový cukr smíchejte a vyšlehejte ho s citronovou kůrou a vejci do pěny. Pak přidejte mouku s práškem do pečiva. Postupně přilévejte mléko a olej, dokud nevznikne hladké těsto. Plech nebo formu vyložte pečicím papírem. Na spodek vyskládejte polovinu na malé kousky nakrájené rebarbory. Poté do formy vlijte těsto a zbytek rebarbory vyskládejte navrch. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C, dokud nebude těsto hotové (vyzkoušejte špejlí). Po dopečení můžete posypat moučkovým cukrem.

## Koláč s jahodami a rebarborou

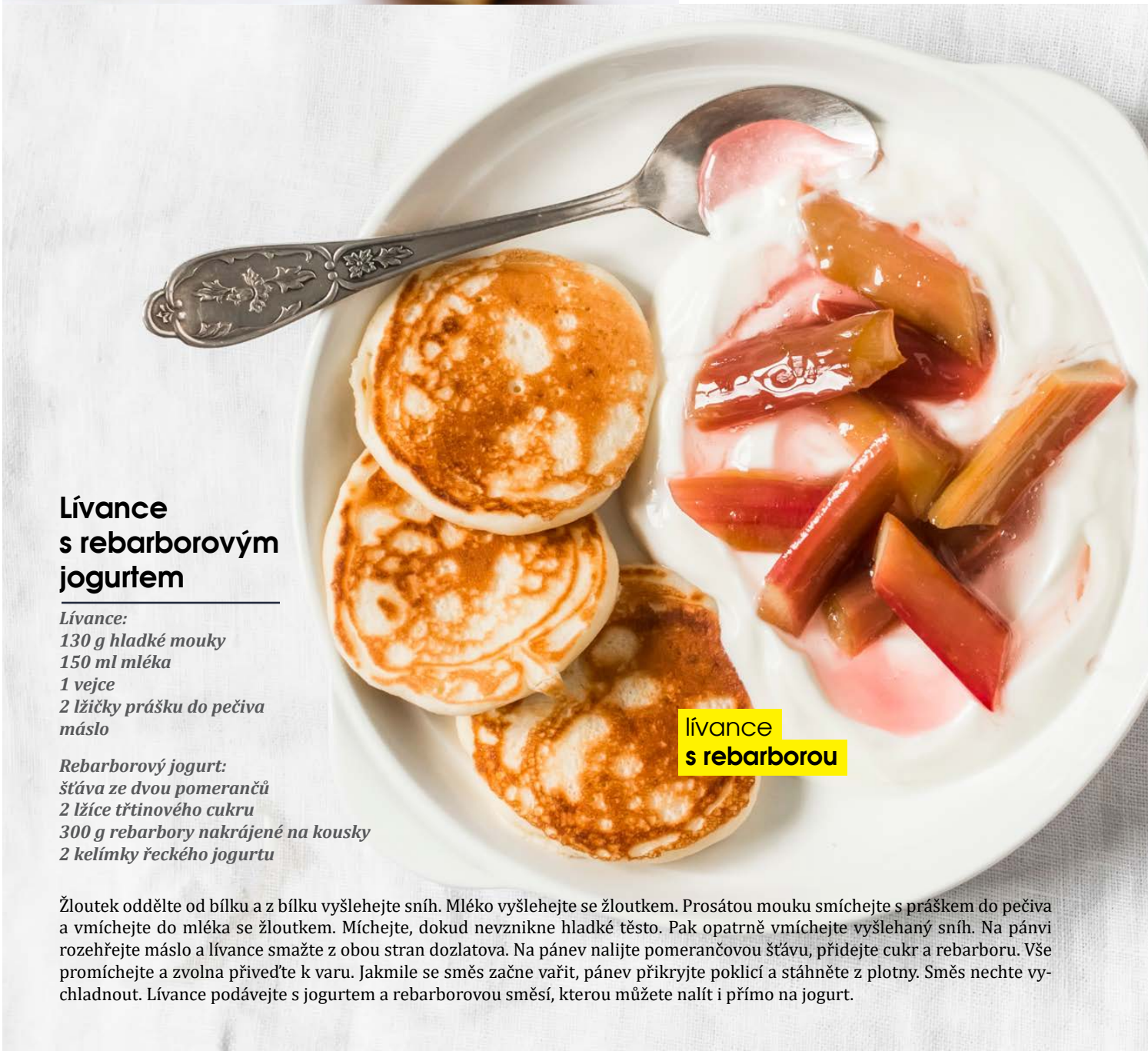
*2 hrnky hladké mouky, 180 g másla, špetka soli, 5 lžic vody*
*Náplň: 500 g jahod, 400 g rebarbory, 150 g cukru, 60 g kukuřičného škrobu, 2 lžíce pomerančové kůry*
*Na dokončení: lžíce mléka, lžíce cukru*

Prosátou mouku smíchejte se špetkou soli, přidejte změklé máslo a směs rukama propracujte. Poté přilévejte vodu, dokud mouka nezvlhne a nevznikne těsto. Z těsta vytvarujte kouli, kterou rozdělte na dvě části a dejte je alespoň na půl hodiny do lednice. Poté z jedné části těsta vyválejte kulatou placku, kterou vložte do vymazané a vysypané koláčové formy tak, aby sahala lehce nad okraj. Nakrájené jahody a rebarboru, cukr, kukuřičný škrob a pomerančovou kůru promíchejte v misce. Ovoce naplňte do formy s těstem. Druhou část těsta také vyválejte do kulaté placky, kterou ostrým nožem nakrájejte na 10 proužků. Pět z nich pak umístěte pravidelně na náplň, dalších pět kolmo na ně, aby vznikla mřížka. Okraje koláče přehněte přes proužky. Těsto potřete lžící mléka a posypte cukrem.
Koláč pečte v troubě předehřáté na 190 °C asi 55–60 minut.

## Muffiny s rebarborou

*300 g rebarbory*
*300 g hladké mouky*
*110 g másla*
*200 ml mléka*
*150 g třtinového cukru*
*2 vejce*
*lžička prášku do pečiva*
*lžička mleté skořice*

Troubu předehřejte na 190 °C. Rebarboru rozložte na plech vyložený pečicím papírem, posypte trochou cukru a vložte na 10 minut do trouby, dokud nezměkne. Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva, skořicí a zbylým cukrem. Přidejte nakrájenou změklou rebarboru, vajíčka, mléko a rozpuštěné máslo. Těstem naplňte připravené formy na muffiny a pečte zhruba půl hodiny.




## Lívance s rebarborovým jogurtem

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

*Rebarborový jogurt:*
*šťáva ze dvou pomerančů*
*2 lžíce třtinového cukru*
*300 g rebarbory nakrájené na kousky*
*2 kelímky řeckého jogurtu*

Žloutek oddělte od bílku a z bílku vyšlehejte sníh. Mléko vyšlehejte se žloutkem. Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva a vmíchejte do mléka se žloutkem. Míchejte, dokud nevznikne hladké těsto. Pak opatrně vmíchejte vyšlehaný sníh. Na pánvi rozehřejte máslo a lívance smažte z obou stran dozlatova. Na pánev nalijte pomerančovou šťávu, přidejte cukr a rebarboru. Vše promíchejte a zvolna přiveďte k varu. Jakmile se směs začne vařit, pánev přikryjte poklicí a stáhněte z plotny. Směs nechte vychladnout. Lívance podávejte s jogurtem a rebarborovou směsí, kterou můžete nalít i přímo na jogurt.

## Rebarborová buchta

***230 g rebarbory, 190 g hladké mouky, 140 g másla, 160 g třtinového cukru, 2 vejce, 60 ml mléka, 1 a ½ lžičky prášku do pečiva, 1 a ½ lžičky mletého zázvoru, lžička citronové kůry, špetka soli, lžíce třtinového cukru, šťáva z jednoho citronu***

Troubu předehřejte na 160 °C. Rebarboru nakrájejte na malé, zhruba centimetrové kousky. Kulatou nebo hranatou formu vymažte a vysypte nebo vyložte pečicím papírem. Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva, špetkou soli, citronovou kůrou a mletým zázvorem. V další míse vyšlehejte vejce s cukrem a rozpuštěným máslem do pěny. Do vaječné směsi postupně vmíchávejte mouku a mléko, dokud nevznikne hladké těsto. To vlijte do připravené formy. Nakrájenou rebarboru smíchejte se lžící cukru a citronovou šťávou. Takto připravenou rebarboru naneste rovnoměrně na těsto. Pečte zhruba 45–50 minut.

## Rebarborové minikoláčky

***balení listového těsta***
***1 a ½ hrnku nakrájené rebarbory***
***180 g krémového sýru***
***2 lžíce cukru***
***1 vejce + 1 na pomazání***
***2 lžičky citronové šťávy***
***lžička citronové kůry***
***lžička vanilkového extraktu***
***moučkový cukr na posypání***

Krémový sýr, cukr, citronovou šťávu, citronovou kůru a vanilkový extrakt vyšlehejte. Listové těsto rozválejte a nakrájejte jej na čtverečky. Na střed čtverečků dejte sýrovou náplň, na ni dejte trochu rebarbory. Cípy šátečku zabalte dovnitř a navrch umístěte zbylou rebarboru. Rozšlehejte vajíčko a koláčky potřete.
Pečte je na 190 °C zhruba 15 minut. Po upečení je nechte vychladnout a posypte moučkovým cukrem.

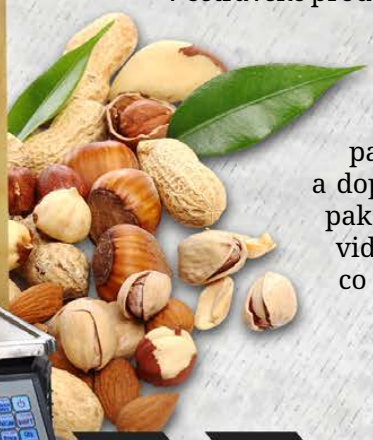
## Rebarborové tartaletky

***150 g hladké mouky, 75 g másla, 50 g třtinového cukru, 2 žloutky***
***Náplň: 250 g rebarbory, 150 g třtinového cukru, 150 ml smetany ke šlehání, šťáva z jednoho citronu, 1 vejce, 2 žloutky, 2 lžíce pasty z vanilkových lusků***

Troubu předehřejte na 180 °C. Mouku a máslo promíchejte, dokud nevznikne drobenka. Poté přidejte cukr a žloutky a vypracujte hladké těsto. Z něj vytvořte kouli, kterou nechte alespoň 20 minut odpočinout. Mezitím vyložte plech pečicím papírem a na něj rozložte rebarboru, kterou posypte cukrem a pokapejte citronovou šťávou. Pak ji vložte do trouby na zhruba 10 minut, dokud mírně nezměkne. Formičky na tartaletky vymažte a vysypte. Těsto vyndejte z lednice a na pomoučněném vále jej rozválejte. Těsto zatlačte do formiček a přebytky okrájejte. Nechte 15 minut chladit. Poté do formiček vložte kousek pečicího papíru a na něj fazole, vložte do trouby a pečte zhruba 10 minut. Pak papír a fazole odstraňte a pečte dalších pět minut, dokud nebude těsto hotové. V míse smíchejte smetanu, vajíčko a žloutky, vanilkovou pastu, cukr a vyšlehejte. Část rebarbory dejte na dno košíčku, vlijte vaječnou směs a část rebarbory dejte na vrch. Snižte teplotu v troubě na 160 °C a tartaletky pečte ještě dalších 15 minut, dokud nebude náplň pevná.

# JSME BEZ OBALU

Naše prodejny se snažíme stále vylepšovat. Ať už se jedná o kompletní modernizace nebo drobnější novinky, kterými je mimo jiné i nabídka sypaného sortimentu na váhu. „Ostrůvky“ s průhlednými zásobníky na sypané zboží nejsou jen ve velkých prodejnách JIP v Praze a Ostravě. Nachází se i v dalších, menších, a postupně budou přibývat další. Aktuálně mohou zákazníci takto zakoupit koření, suché plody a cukrovinky, v ostravské prodejně navíc také čaje. Důvodů, proč nabízíme sypané zboží, je hned několik. Patří mezi ně samozřejmě snaha přispívat k minimalizaci produkovaných plastových odpadů, protože zákazníci si mohou požadované množství sami navážit do papírových sáčků. Další výhodou je i snadná údržba a doplňování ze strany personálu a v neposlední řadě pak díky průhledným zásobníkům zákazník dobře vidí, co kupuje, a může si tak jednodušeji vybrat, na co má chuť.



Vyzkoušejte

# Naše kafe.

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

OD MISTRA PEKAŘE
Z NAŠÍ
Pekárny

# BUCHTA

## tvarohová povidlová maková

**Poctivá, řemeslná, ruční výroba** se pozná na první ochutnání. A zvlášť u pečiva se poctivost na chuti projeví dvojnásobně. Přesvědčit se můžete na našich vybraných prodejnách Cash & Carry, kde jsou pekárny součástí prodejen.

**Ochutnejte naše 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.

# GRILUJ ZA SUPER CENY

KRÁL VŠECH GRILŮ
Láďa Grileman

**GARANCE KVALITY & ORIGINALITY**

**PRÉMIOVÉ KLOBÁSY S VYSOKÝM OBSAHEM MASA ZABALENY V EKOLOGICKÉM BALENÍ**

Láďa Grileman

NOVÉ BALENÍ MÉNĚ PLASTU

# Buďte 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

# VYZKOUŠEJ MEDOVĚ OSVĚŽUJÍCÍ JACK HONEY LEMONADE

4 CL JACK DANIEL'S HONEY,
12 CL CITRONOVÉ LIMONÁDY, CITRON, LED

JACK DANIEL'S
MAKE IT COUNT

pij s rozumem.cz

JACK DANIEL'S A TENNESSEE HONEY JSOU REGISTROVANÉ OCHRANNÉ ZNÁMKY. ©2023 JACK DANIEL'S. VŠECHNA PRÁVA VYHRAZENA.