

Chřest



NOVINKA

VYŽDÍMEJ DEN NAPLNO



ZKUS
NOVINKU
S VÝTAŽKEM
Z GINKGO BILOBY
A HOŘČÍKEM.

ALK. **0,0** % OBJ.
NEALKO

V

ážené čtenářky, vážení čtenáři,

další, letos již třetí číslo JIP magazínu se tentokrát věnuje třem hvězdám sezóny – chřestu, jahodám a meruňkám. Věděli jste například, že z křehkosti a originální chuti chřestu se těšili lidé už před 4000 lety? Je to totiž superpotravina, která je nejen chutná, ale také svým obsahem zdraví prospěšná. A o meruňkách a jahodách zřejmě netřeba mluvit... Tak se inspirujte recepty, které rozzáří váš stůl i chuťové buňky.

Přejeme vám jen sladké dny plné barev.

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)



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



32



26



14



8

OBSAH GastroMAGAZÍN

- 6 Chřest
recepty
- 18 Jahody
recepty
- 28 Meruňky
recepty



Chřest





Chřestový salát s avokádem

4 výhonky chřestu
1 avokádo
100 g cherry rajčat
1 červená cibule
pár černých oliv
bílý vinný ocet
med
olivový olej
sůl
čerstvě mletý pepř

Chřestu odlomte spodní dřevnatou část – zhruba jednu čtvrtinu. Spodek chřestu oloupejte, vršek nechte neoloupaný. Takto připravený chřest povařte v osolené vroucí vodě zhruba dvě minuty a poté chřest vložte do ledové vody. Pak ho nakrájejte na špalíčky, rajčata přepulte, cibuli a avokádo nakrájejte na plátky. Přidejte přepůlené olivy a zakápněte olivovým olejem, vinným octem, osolte a opepřete.

Chléb se ztraceným vejcem a holandskou omáčkou

2 plátky celozrnného chleba
4 výhonky chřestu
2 vejce
Holandská omáčka:
200 g přepuštěného másla
3 žloutky
lžíce bílého vinného octa
sůl
čerstvě mletý pepř

Plátky chleba krátce nasucho opečte na pánvi. V hrnci přiveďte k varu osolenou vodu. Chřestu odlomte dřevnatou spodní část a dejte jej na 3–5 minut vařit (špičky výhonků nechte nad hladinou). Až bude chřest povařený, vložte jej do misky s ledovou vodou. Pro přípravu holandské omáčky vložte žloutky do misky a přidejte k nim vinný ocet, pak je metličkou šlehejte, dokud nezačnou houstnout. V průběhu šlehání osolte. Jakmile bude konzistence hustší, pokračujte ve šlehání nad teplou vodní lázní do doby, dokud nebude omáčka krémová a nebude držet na metličce. Poté pomalu, po částech zašlehejte. Když je omáčka krémová, dochuťte solí a pepřem a opět zašlehejte. Poté připravte ztracená vejce. Vezměte si hrnek, který vystelte potravinářskou fólií a doprostřed vyklepněte vajíčko. To opatrně zabalte do fólie a zavažte provázkem. Vytvořený „balíček“ vložte do vody, která má 80–90 °C a nechte jej ve vodě zhruba 4–5 minut. Ztracené vejce vyndejte z vody a rozbalte z fólie. Na chléb naaranžujte nakrájený chřest, ztracené vejce a vše přelijte omáčkou. Na závěr lehce osolte.





**chřestová
polévka**

Chřestová polévka

500 g bílého chřestu, 400 ml drůbežího vývaru, 100 ml smetany na vaření, 2 jarní cibulky, sůl, olivový olej

Chřestu odlomte spodní dřevnatou část a zbytek výhonků, kromě vršku, oloupejte. Bílou část jarní cibulky nasekejte najemno. V hrnci roze-
hřejte olej, přisypte jarní cibulku a nechte ji zesklivatět. Poté přidejte nakrájený chřest a podlijte vývarem. Zvolna povařte zhruba deset
minut, do změknutí chřestu. Pak do polévky přilijte smetanu a vše rozmixujte. Dochutěte solí a pokapejte olivovým olejem.



chřestový salát
s listy z červené řepy

Chřestový salát s listy z červené řepy

svazek zeleného chřestu, 1 kuřecí prso, hrst mladých listů červené řepy, 6 ředkviček, hrst hráškových nebo jiných výhonků, 2 lžíce olivového oleje, lžíce citronové šťávy, lžíce medu, lžíce hořčice, sůl, čerstvě mletý pepř

Kuřecí prso osolte, opeřete a opečte na pánvi nebo ugrilujte. Poté ho natrhejte vidličkou na malé kousky.

Dřevnaté konce chřestu odlomte, od špiček dolů chřest oloupejte a dejte vařit do osolené vroucí vody na zhruba dvě až tři minuty.

Poté chřest vložte do ledové vody. Na talíř nebo misku naaranžujte opláchnuté listy červené řepy, chřestové výhonky, na plátky nakrájené ředkvičky a zelené výhonky. V misce smíchejte olej, citronovou šťávu, med a hořčici a zálivkou salát pokapejte.

Dle chuti osolte a opeřete.

Palačinky s chřestem a špenátem

500 ml mléka
240 g hladké mouky
3 vejce
špetka soli
olej na smažení
svazek zeleného chřestu
2 zralá avokáda
2 hrsti baby špenátu
1 citron
sůl a čerstvě mletý pepř

Prosátou mouku, vejce, mléko a sůl promíchejte a vytvořte hladké těsto. Na pánvi rozehejte olej a palačinky smažte z obou stran dozlatova. Chřestu odlomte dřevnatou spodní část, od špiček dolů oloupejte a výhonky dejte na 3–5 minut vařit (špičky nechte nad hladinou). Až bude chřest povařený, vložte jej do misky s ledovou vodou. Do každé palačinky vložte listy špenátu, plátky avokáda a chřest. Pokapejte citronem, osolte a opepřete a palačinku přehněte napůl.



palačinky
s chřestem
a špenátem



Buddha bowl
s grilovaným
avokádem

Buddha bowl s grilovaným avokádem

100 g quinoj
1 avokádo
100 g chřestu
100 g cizrny z plechovky
½ brokolice
hrst hráškových výhonků
olivový olej
šťáva z ½ citronu
sůl a čerstvě mletý pepř
lžíce tahini pasty
sezamová semínka

Quinou uvařte podle návodu a ochuťte trochou soli a citronové šťávy. Chřestu odlomte spodní část, oloupejte a rozložte na plech. Zakápněte olejem, osolte a dejte péct na 200 °C cca na 15 minut. Brokolici povařte v osolené vodě do poloměkka. Cizrnu krátce opečte na pánvi se špetkou soli a pepře. Avokádo rozpulte, vyndejte pecku a grilujte řezem dolů na pánvi nebo grilu dvě až tři minuty, dokud nezíská zlatavou kůrku. Do misky vložte quinu, cizrnu, chřest, na růžičky rozdělenou brokolici a grilované avokádo. Z oleje, citronové šťávy, tahini, soli a pepře vytvořte zálivku, kterou buddha bowl zakapejte. Ozdobte hráškovými výhonky a sezamovými semínky.

ZVYŠTE SVŮJ OB RAT

+66 %

Kategorie míchaných drinků je nejrychleji rostoucí kategorií alkoholických drinků!*

1

Drinky od společnosti Stock Božkov jsou jedničkou na trhu, prodávejte to nejžádanější!

51 %

Vydělávejte více – více než polovina konzumentů přichází nově do kategorie alko nápojů!*



Drinky jsou kupovány převážně impulsně a zvyšují velikost košíku spotřebitele.



Přilákejte mladé spotřebitele! Až 65 % mladých lidí do 45 let konzumuje předmíchané drinky.*



MÍCHANÉ DRINKY JAKO OD BARMANA

*Zdroj dat na vyžádání u dodavatele.

PIJSROZUMEM.CZ



slaný koláč
s chřestem

Slaný koláč s chřestem

*Těsto: 250 g hladké mouky, 120 g másla, 1 vejce,
Náplň: 200 g ricotty, 100 ml smetany ke šlehání, 2 vejce,
100 g slaniny, špetka muškátového oříšku, sůl a pepř*

*2 lžíce vody, špetka soli
100 g strouhaného parmezánu, svazek zeleného chřestu,*

Mouku smíchejte se solí a máslem a vytvořte drobenku. Pak přidejte vejce a vodu a vytvořte těsto, které zabalte do fólie a dejte na alespoň půl hodiny odpočinout do lednice. Spodní část chřestu odlomte a výhonky (kromě špičky) oloupejte. Vložte je do osolené vroucí vody a povařte dvě až tři minuty, poté je dejte do ledové vody. Slaninu opečte na pánvi dozlatova. V misce smíchejte ricottu, smetanu, vejce, strouhaný parmezán a koření. Těsto rozválejte na placku o něco větší, než je forma (počítejte s okraji), placku do ní vložte, propíchejte vidličkou a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba deset minut. Poté na korpus nalijte směs ricotty, smetany, vajec a sýra, rovnoměrně rozprostřete chřest a slaninu. Koláč pak pečte zhruba půl hodiny dozlatova.



**ztracené vejce
s chřestem
a prosciuttem**

Ztracené vejce s chřestem a prosciuttem

svazek chřestu

4 vejce

100 g prosciutta

čerstvý hrášek

pár růžiček brokolice

olivový olej

sůl

čerstvě mletý pepř

strouhaný parmezán na posypání

Nejprve si připravte chřest. Odlomte spodní dřevnatou část – zhruba jednu čtvrtinu. Spodek chřestu oloupejte, vršek nechte neoloupaný. Takto připravený chřest povařte v osolené vroucí vodě zhruba dvě minuty a poté chřest vložte do ledové vody. Čerstvý hrášek krátce spařte horkou vodou. Vezměte si hrnek, který vystelte potravinářskou fólií a doprostřed vyklepněte vajíčko. To opatrně zabalte do fólie a zavažte provázkem. Vytvořený „balíček“ vložte do vody, která má 80–90 °C a nechte jej ve vodě zhruba 4–5 minut. Ztracené vejce vyndejte z vody a rozbalte z fólie. Takto připravte všechna čtyři vejce. Růžičky brokolice krátce povařte, aby změkly, ale zůstaly křupavé. Na talíř nandejte chřest, brokolici, ztracená vejce a plátky prosciutta. Vše zakápněte olejem a citronovou šťávou, osolte, opepřete a posypejte parmezánem.

Pasta Primavera

250 g těstovin

150 g zeleného chřestu

½ brokolice

100 g hrášku

2 hrsti kapusty

3 stroužky česneku

olivový olej

šťáva z ½ citronu

sůl a pepř

strouhaný parmezán

Těstoviny uvařte dle návodu a slijte. Chřestu odlomte spodní část, zbytek (kromě špičky) oloupejte a nakrájejte na špalíčky. Česnek nasekejte najemno, kapustu zbavte tuhých stonků a natrhejte na menší kusy, brokolici rozdělte na růžičky. Na pánvi rozežhřejte olivový olej, vhod'te česnek a nechte ho rozvonět. Poté přidejte chřest a brokolici a restujte asi čtyři až pět minut, poté přidejte kapustu a hrášek a restujte další čtyři minuty. Zeleninu přidejte k těstovinám a opatrně promíchejte. Zakápněte citronovou šťávou, osolte, opepřete a posypejte parmezánem.



**pasta
Primavera**



**chřestový
quiche**

Chřestový quiche

Těsto: 250 g hladké mouky, 120 g másla, 1 vejce, 3 lžíce vody, ½ lžičky soli

Náplň: svazek bílého chřestu, 1 cibule, 350 ml smetany ke šlehání, 3 vejce, 150 g strouhaného tvrdého sýru, lžíce másla, špetka muškátového oříšku, sůl a pepř

V míse smíchejte mouku se solí, přidejte máslo a vytvořte drobenku. Poté přidejte vejce a vodu a vytvořte těsto, které nechte odpočinout v lednici. Těsto pak vyválejte do placky, kterou přesuňte do formy (včetně okrajů). Placku propíchejte vidličkou, zakryjte alobalem, posypte fazolemi a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C 10–15 minut. Poté alobal sundejte a pečte ještě asi tři minuty. Nechte vychladnout. Mezitím si připravte náplň. Cibuli nasekejte najemno, na pánvi rozehejte lžici másla a nechte na ní cibuli zesklivatět. Chřestu odlomte spodní dřevnatou část, nakrájejte ho na menší kousky (pár výhonků nechte vcelku na ozdobu) a přidejte do pánve. Přilijte smetanu a nechte zhruba tři minuty povařit. Poté z plotny odstavte. V misce smíchejte zbytek smetany, rozšlehaná vajíčka, sůl, pepř a muškátový oříšek. Upečené těsto posypte strouhaným sýrem, nalijte na něj chřest povařený ve smetaně a zalijte zbytkem smetany s vejci. Vložte do trouby a pečte na 180 °C zhruba půl hodiny. Asi v polovině doby položte na náplň celé výhonky chřestu a dopečte.



Salát se zeleným chřestem a jahodami

100 g zeleného chřestu
100 g jahod
100 g mixu listových salátů
100 g cottage sýru
4 plátky prosciutta
lžíce olivového oleje
lžička balzamik
lžíce limetkové šťávy
hrst slunečnicových semínek
sůl a pepř

Chřestu odlomte spodní dřevnatou část – zhruba jednu čtvrtinu. Spodek oloupejte, vršek nechte neoloupaný. Takto připravený chřest povařte v osolené vroucí vodě zhruba dvě minuty a poté chřest vložte do ledové vody. Jahody nakrájejte na plátky. Do misky naaranžujte mix salátů, na menší kousky nakrájený chřest, plátky prosciutta a jahody. Přidejte cottage a vše zakápněte olivovým olejem, balzamikem, limetkovou šťávou a osolte a opepřete.

Croissant s chřestem a volským okem

2 máslové croissanty
6 výhonků zeleného chřestu
1 zralé avokádo
2 vejce
4 plátky prosciutta
6 jahod
lžíce másla
sůl a pepř

Chřestu odlomte dřevnatou spodní část, od špiček dolů oloupejte a výhonky dejte na 3–5 minut vařit (špičky nechte nad hladinou). Až bude chřest povařený, vložte jej do misky s ledovou vodou. Poté jej nakrájejte, osolte a opepřete. Na pánvi na rozehráté lžíci másla usmažte dvě volská oka. Opět lehce osolte a opepřete. Croissanty rozřízněte, na spodní část rozetřete avokádo, rozložte chřest, prosciutto, volské oko a plátky jahod. Lehce přiklopte vrchním dílem croissantu.



KUBÍK
K

KUBÍK PLAY!

& Voda
& Ovoce

BEZ
přidaného
CUKRU

JEDNODUCHÉ SLOŽENÍ
BEZ PŘIDANÉHO CUKRU!

- NOVÁ ŘADA KUBÍK PLAY PRO DĚTI!
- JEDNODUCHÉ SLOŽENÍ – VÍCE NEŽ 50% OVOCNÉ ŠTÁVY A VODA
- S PŘIDANÝMI VITAMÍNY PRO PODPORU IMUNITY U DĚTÍ!
- SAMOZŘEJMĚ S VÍČKEM, KTERÉ NEKAPE!

BEZ KONSERVAČNÍCH
LÁTEK

BEZ PŘIDANÉHO
CUKRU

BEZ UMĚLÝCH
BARVIV

DOBŘE
SLOŽENÍ!





Jahody





jahodový
džem

Domácí jahodový džem

1 kg jahod, 500 g krupicového cukru, šťáva z 1 citronu

Jahody očistěte, zbavte stopek a vložte do mísy. Přidejte šťávu z citronu a jahody rozmixujte. Pyré přelijte do hrnce, přisypte cukr a povařte zhruba 5–10 minut. Směs poté nalijte do připravených, vsterilizovaných sklenic. Ty uzavřete a otočte dnem vzhůru. Takto nechte džem vychladnout.

Jahodový koláč

Těsto:

220 g hladké mouky
125 g másla
50 g cukru
1 vejce

Náplň:

300 ml mléka
1 sáček vanilkového pudinku
80 g cukru
50 g másla
200 g čerstvých jahod

Prosátou mouku smíchejte s cukrem, přidejte máslo a vejce a vytvořte hladké těsto, které nechte alespoň hodinu odpočinout v lednici. Poté těsto rozválejte a vytvořený plát přendejte do koláčové formy (včetně okrajů). Na vrch těsta položte alobal, na něj fazole a pečte při 180 °C asi 20 minut. Pak alobal sundejte a pečte dalších 15 minut. Zatímco bude korpus chladnout, připravte náplň. Podle návodu připravte hustý pudink, který nechte vychladnout.

Po vychladnutí do něj zašlehejte máslo. Na upečený a vychladlý korpus rozetřete náplň. Koláč dejte vychladit do lednice.

Část jahod rozmixujte na pyré, část ponechte vcelku. Před podáváním ozdobte jahodami a přelijte připraveným pyré.



Jahodové tartaletky

Těsto:

250 g hladké mouky
130 g másla
50 g moučkového cukru
1 vejce
špetka soli
lžíce vody

Krém:

500 ml mléka
4 žloutky
100 g krupicového cukru
1 vanilkový lusk
30 g kukuřičného škrobu
30 g hladké mouky
30 g másla
100 g čerstvých jahod
plátky mandlí

Mouku, cukr a sůl smíchejte. Přidejte máslo a vytvořte drobenku, do které přilijte vodu, vyklepněte vejce a vypracujte hladké těsto, které nechte alespoň půl hodiny odležet. Z těsta pak vyválejte plátek, ze kterého vykrojíte kolečka. Ta vložte do formiček na tartaletky, propíchejte vidličkou, překryjte pečicím papírem a zatížeťte fazolemi. Pečte při 180 °C zhruba deset minut, poté papír s fazolemi sundejte a pečte dalších pět minut do zlatova. Nechte vychladnout. V hrnci rozehejte mléko a přidejte semínka vanilkového lusu. V jiné misce vyšlehejte žloutky s cukrem, ke kterým přidejte škrob a mouku. Do vroucího mléka pak vlijte žloutkovou směs. Vše pak míchejte, dokud tekutina nezhoustne. Poté ji odstavte z plotny a vmíchejte máslo. Krém pak nechte lehce vychladnout a plátek jím připravené korpusy. Na krém rozložte nakrájené čerstvé jahody a posypte plátky mandlí.

Jahodové nanuky

*400 g jahod
150 g bílého jogurtu
lžička citronové šťávy*

Jahody omyjte, odstraňte stopky a nakrájejte. Mixérem ovoce rozmixujte, přidejte jogurt a citronovou šťávu a vše dobře promíchejte. Směs nalijte do formiček na nanuky a vložte do mrazáku alespoň na šest hodin.

jahodové
nanuky

Jahodová panna cotta

Krém:

100 ml mléka
400 ml smetany ke šlehání
80 g cukru
3 plátky želatiny
1 vanilkový lusk

Jahodová vrstva:

250 g jahod
2 lžíce cukru
lžíce citronové šťávy
1 plátek želatiny

Začněte přípravou krému. Želatinu nechte nabobtnat ve studené vodě. V hrnci smíchejte smetanu, mléko, cukr a semínka vanilkového lusu. Vše pomalu zahřívajte a než směs začne vřít, odstavte ji z plotny. Pak do ní vmíchejte želatinu a dobře rozmíchejte. Směsí naplňte skleničky a nechte vychladnout a následně ztuhnout v lednici. Jahody očistěte, nakrájejte a smíchejte s cukrem, citronovou šťávou a vše rozmixujte. Část pyré zahřejte v hrnci, přidejte želatinu, kterou jste nechali nabobtnat ve studené vodě, a rozpustíte. Vlijte do zbytku pyré, promíchejte a vlijte na ztuhlou panna cotta. Vložte zpět do lednice a nechte ztuhnout.



Chia pudink s jahodovým pyré

250 ml mléka
3 lžíce chia semínek
1 lžíce javorového sirupu
200 g jahod
lžička citronové šťávy
čerstvá máta

Chia semínka smíchejte s mlékem a javorovým sirupem. Po deseti minutách směs promíchejte a pak ji nechte minimálně tři hodiny odstát, dokud nezhoustne. Jahody vložte do mixéru (pár si ponechte stranou na ozdobu), přilijte citronovou šťávu a vytvořte pyré. Do skleniček nalijte vrstvu pyré a na ni chia pudink. Ozdobte jahodami a čerstvou mátou.

Mini Pavlovy s jahodami

4 bílky
200 g krupicového cukru
lžička citronové šťávy
lžička kukuřičného škrobu
špetka soli

Dále:
250 ml smetany ke šlehání
lžíce moučkového cukru
lžička vanilkového extraktu
domácí jahodový džem
čerstvé jahody

Připravte si domácí jahodový džem podle receptu na str. 20. Troubu předehřejte na 120 °C. Bílky šlehejte se špetkou soli, postupně přidávejte cukr. Šlehejte, dokud nevznikne pevný sníh, do kterého na závěr vmíchejte škrob a citronovou šťávu. Plech vyložte pečicím papírem a cukrářským sáčkem naplněným sněhem vytvořte malá hnízdečka. Pavlovy pak sušte v troubě zhruba hodinu a čtvrt, poté je nechte v troubě ještě dojít. Smetanu vyšlehejte do šlehačky, přidejte cukr a vanilkový extrakt. Do korpů dejte krém, lžičku domácího jahodového džemu a nakrájené čerstvé jahody.



Jahodový tiramisu dort

450 g jahod, balíček cukrářských piškotů, 500 g mascarpone, 3 vejce, 50 g krupicového cukru, 1 sáček vanilkového cukru, špetka soli

Žloutky oddělte od bílků. Z bílků vyšlehejte sníh, žloutky vyšlehejte s oběma druhy cukru do pěny. Do ní pak pomalu zašlehejte mascarpone, a nakonec do směsi vmíchejte sníh. Z menší části jahod vytvořte mixérem pyré. Část cukrářských piškotů vyskládejte podle okraje dortové formy. Další piškoty namočte do pyré a rozložte na dno, na ně navrstvěte krém, poté další piškoty namočené v pyré a opět krém. Takto prostřídejte několik vrstev, na tu vrchní pak naskládejte nakrájené jahody. Dort uložte nejlépe na noc do lednice.



jahodový
tiramisu dort

Svěží salát s jahodami a sýrem

150 g čerstvých jahod
100 g rukoly
50 g vlašských ořechů
50 g kozího sýru
(příp. fety či parmezánu)
pár lístků čerstvé bazalky
lžíce olivového oleje
lžíce medu nebo javorového sirupu

Jahody opláchněte a nakrájejte na plátky nebo na měsíčky, smíchejte je s rukolou a lehce pokrájenou bazalkou. Ořechy nasekejte na větší kousky, nasucho krátce opražte na pánvi a přidejte je do salátu. Sýr pokrájejte nebo rozdrobte. Vše lehce promíchejte a zakápněte olivovým olejem a medem nebo javorovým sirupem.



svěží salát
s jahodami
a sýrem



jahodová
roláda

Jahodová roláda

Těsto:
160 g hladké mouky
160 g krupicového cukru
4 vejce

Krém:
500 g tvarohu
100 g másla
1 vanilkový cukr
30 g moučkového cukru
150 g jahod
šlehačka

Žloutky oddělte od bílků. Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny, do ní pak postupně vmíchejte prosátou mouku. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, který vmíchejte do těsta. Troubu rozehřejte na 170 °C. Těsto rozetřete na plech vyložený pečicím papírem a pečte zhruba 20 minut. Ještě teplé těsto pak srolujte do mokré utěrky a nechte vychladnout. Mezitím připravte krém. Tvaroh vyšlehejte se změklym máslem a oběma druhy cukru. Do krému přidejte větší část jahod – nakrájených na malé kousky nebo rozmačkaných vidličkou. Těsto rozrolujte, potřete krémem a opět zarolujte. Roládu nechte uležet v lednici. Před podáváním ji ozdobte šlehačkou a jahodami.

Salát s jahodami a špenátem

*100 g jahod
2 hrsti baby špenátu
½ okurky
¼ červené cibule
2 lžice plátků mandlí
50 g balkánského nebo kozího sýru
pár lístků máty*

Zálivka:

*2 lžice olivového oleje
lžice citronové šťávy
lžice dijonské hořčice
lžička medu*

Plátky mandlí krátce opražte nasucho na pánvi. V míse smíchejte jahody nakrájené na plátky nebo měsíčky, špenát, na plátky nakrájenou okurku a cibuli a rozdrobený sýr. V jiné misce smíchejte ingredience na zálivku a salát přelijte. Ozdobte pár lístky čerstvé máty.

salát s jahodami
a špenátem

NOVINKA

#OBRÁT
#OBRAŤ

OBRAŤ PROUD A VYHRAJ ZÁŽITEK, NA KTERÝ NEZAPOMENEŠ

Proud je moderní ležák nové generace, který si za velmi krátkou dobu našel své pevné místo na českém trhu. Od svého uvedení si získal pozornost především mladších spotřebitelů ve věku 20 až 40 let a stal se doslova fenoménem mezi pivními novinkami. Jeho úspěch nestojí jen na zajímavé chuti a svěžesti, ale také na promyšlené strategii, která zahrnuje cílenou komunikaci, atraktivní design a silnou podporu v místě prodeje i v médiích.

Rok 2025 přináší ještě ambicióznější cíle a podporu značky. Hlavní spotřebitelská aktivace staví na motivu lehkosti – nejen ve smyslu samotného produktu, ale i v podobě soutěže o jedinečný zážitek ve stavu beztlíže. **Hlavní výhrou je Zero G let pro dvě osoby v New Yorku**, a celkem je připraveno přes tisíc dalších cen pro spotřebitele. Soutěž je postavena na jednoduchém principu. **Naskenuj QR kód a vyhraň!**

Proud bude všude, a tentokrát ještě víc na očích. V rámci soutěže se totiž objeví v speciálně upravených obalech, které zákazníky rovnou navádí ke hře o unikátní ceny. V regálech ho najdeš jak v klasických samostatných baleních, tak i v oblíbených šesti-packoch.

Proud se tak neprofiluje jen jako další pivo na trhu, ale jako značka s jasnou vizí a schopností oslovit novou generaci konzumentů. Důraz na originalitu, svěžest a nezaměnitelnou komunikaci z něj dělá nejsilnější pivní novinku posledních let.

Rok 2025 bude bezpochyby rokem, kdy Proud ještě více rozproudí český trh.

SKENUJ
A VYHRAJ



OBRAŤ PROUD A VYHRAJ

let ve stavu beztlíže



nadýchaný
meruňkový koláč

Meruňky

Nadýchaný meruňkový koláč

10 zralých meruněk
250 g polohrubé mouky
100 ml oleje
150 ml mléka
3 vejce
150 g krupicového cukru
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
špetka soli
moučkový cukr na posypání

Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva a špetkou soli. V misce vyšlehejte vejce s oběma druhy cukru do pěny, poté přilijte olej a mléko. Do této směsi postupně vmíchejte mouku s práškem do pečiva a vytvořte těsto. To nalijte do vymazané a vysypané formy. Meruňky rozpulte a zbavte pecek. Pak je vyskládejte na těsto řezem nahoru. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 40 minut. Po vychladnutí koláč pocukrujte moučkovým cukrem.



nadýchaný
meruňkový koláč



křehké
meruňkové
sušenky

Křehké meruňkové sušenky

200 g hladké mouky
120 g másla
50 g třtinového cukru
100 g moučkového cukru
1 vejce
4 sušené meruňky
pár lístků rozmarýnu
čerstvé meruňky na ozdobu

V míse vyšlehejte vejce s oběma druhy cukru. Rozpuštěné, ale nikoli horké máslo přilijte k vaječné směsi a dobře promíchejte. Poté přidejte nadrobno nakrájené sušené meruňky a najemno nasekaný rozmarýn. Nakonec přisypte prosátou mouku a vytvořte těsto. Z něho na plech vyložený pečicím papírem tvořte lžící nebo cukrářským sáčkem sušenky a při 180 °C pečte asi deset minut. Upečené sušenky nechte vychladnout a před podáváním ozdobte čerstvými meruňkami.

**Zdvojnásobte
si chvíle pohody**
senzačními oplatkami





Meruňkové knedlíky

250 g polohrubé mouky, 250 g měkkého tvarohu, 70 g másla, 1 vejce, 1 žloutek, ½ lžičky citronové kůry, špetka soli, 10 zralých meruněk, 10 lžiček cukru

Na obalení: 100 g strouhanky, 50 g másla, moučkový cukr

Máslo vyšlehejte s vejcem, žloutkem, solí a citronovou kůrou. Poté přidejte tvaroh a promíchejte. Postupně přisypávejte mouku a vytvořte měkké, ale nelepivé těsto. Meruňky nakrojte a vyndejte pecku. Z těsta pak tvořte placičky, do kterých vložte meruňku a jednu lžičku cukru. Knedlíky vařte ve vroucí vodě zhruba 10–12 minut, dokud nevyplavou na hladinu. Na pánvi rozehejte máslo, přidejte strouhanku a opražte. Uvařené knedlíky pak ve strouhance obalte a podávejte posypané moučkovým cukrem.



meruňkový
cheesecake

Meruňkový cheesecake

Korpus: 200 g máslových sušenek, 100 g másla

Náplň: 500 g krémového sýru (Philadelphia apod.), 250 g tvarohu, 150 g krupicového cukru, 3 vejce, lžička vanilkového extraktu, šťáva z jednoho citronu, 2 lžíce hladké mouky

Dále: 300 g meruněk, 2 lžíce cukru, lžíce citronové šťávy

Sušenky rozmixujte a smíchejte s rozpuštěným máslem. Směs pak natlačte na dno dortové formy. Korpus dejte péct na deset minut do trouby vyhřáté na 170 °C a poté vyndejte. Krémový sýr vyšlehejte s tvarohem a cukrem. Přidejte vejce a opět dobře rozšlehejte. Nakonec vmíchejte vanilkový extrakt, citronovou šťávu a mouku. Náplň nalijte na korpus. Meruňky nakrájejte na čtvrtky, v hrnci krátce poduste s cukrem a citronovou šťávou a rozložte na povrch krému. Cheesecake pečte při 160 °C asi hodinu. Po dopečení ho nechte vychladnout v troubě s pootvřenými dvířky a poté nechte odpočinout v lednici.

Meruňkový galette

200 g hladké mouky

100 g másla

lžíce cukru

¼ lžičky soli

3–5 lžic ledové vody

Dále:

6–8 zralých meruněk

2–3 lžíce třtinového cukru

lžička vanilkového cukru nebo extraktu

lžička kukuřičného škrobu

špetka skořice

vejce na potření

V míse smíchejte mouku, cukr a sůl. Pak přidejte máslo a vytvořte drobenku. Postupně přilévejte vodu, dokud nevznikne kompaktní těsto. To zabalte do fólie a dejte alespoň na 30 minut odpočinout do lednice. Meruňky nakrájejte na měsíčky a smíchejte s cukrem, vanilkou, škrobem a skořicí. Těsto rozválejte na pečicím papíru do kruhu o průměru zhruba 30 cm. Do středu rozložte meruňky a nechte asi 5 cm volný okraj. Okraje těsta přehněte přes ovoce. Okraje těsta potřete rozšlehaným vejcem a pečte při 190 °C asi 40 minut, dokud těsto nezezlátne.



Linecké s meruňkou

350 g mouky

250 g másla

125 g moučkového cukru

2 lžičky vanilkového cukru

1 špetka soli

1 bílek

Na krém:

250 g mascarpone

2–3 lžíce moučkového cukru (dle chuti)

lžička vanilkového extraktu

nebo vanilkového cukru

Dále:

čerstvé meruňky

moučkový cukr na posypání

Máslo utřete dohladka s moučkovým a vanilkovým cukrem a solí. Poté vmíchejte bílek, přidejte mouku a vypracujte hladké těsto. To nechte odležet alespoň hodinu v lednici.

Z těsta pak vyválejte placku, ze které vykrajujte tvary vajíček nebo kytiček, u poloviny z nich vykrojte větší střed (aby se do něj vešla půlka meruňky). Linecké pečte v troubě předehřáté na 160 °C asi 10–12 minut. Mezitím připravte krém. Mascarpone krátce vyšlehejte, přidejte moučkový cukr a vanilku.

Opět krátce prošlehejte. Upečené linecké nechte vychladnout, poté spodní část namažte krémem a do vykrojeného otvoru vložte půlku vypeckované meruňky. Podávejte posypané moučkovým cukrem.



křehký koláč
s meruňkami

Křehký koláč s meruňkami

***Těsto: 250 g hladké mouky, 125 g másla, 1 vejce, 50 g moučkového cukru, špetka soli, 1–2 lžice vody
Náplň: 700 g meruněk, 80 g krupicového cukru, 1 vanilkový cukr, lžice citronové šťávy, lžice kukuřičného škrobu,
špetka skořice, 1 vejce na potřetí***

Prosátou mouku smíchejte s cukrem a špetkou soli. Přidejte změkklé máslo a vytvořte drobenku. Poté přidejte vejce a vodu a vytvořte těsto, které zabalte do fólie a nechte v lednici odpočinout. Meruňky opláchněte, vypeckujte a nakrájejte na čtvrtiny. Smíchejte je s krupicovým a vanilkovým cukrem, citronovou šťávou, škrobem a trochou skořice. Těsto rozdělte na třetiny. Dvě třetiny vyválejte do placky a vložte na dno formy. Připravené meruňky dejte na těsto. Zbylou jednu třetinu těsta vyválejte, nakrájejte na proužky a z nich vytvořte na povrchu mřížku. Těsto potřete rozšlehaným vejcem a koláč dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C asi na tři čtvrtě hodiny. Podávat můžete se zmrzlinou nebo šlehačkou.

ČEKANKOVÝ ORIGINÁL OD 4SLIM.

**Méně cukru,
slazení bez výčitek!**



5%
CUKRU

71%
VLÁKNINY

VŠESTRANNÉ
POUŽITÍ

VÝBORNÁ
SLADIVOST

www.4slim.cz



Nepečené meruňkové kuličky

*200 g sušených meruněk
50 g strouhaného kokosu
100 g mletých ořechů
(vlašské, mandle nebo kešu)
1 lžíce medu
2 lžíce másla
lžička citronové šťávy
3 lžíce vody*

Sušené meruňky namočte
na čtvrt hodiny do teplé vody.
Tu pak slijte a meruňky, ořechy,
kokos, med, máslo, citronovou šťávu
i vodu vložte do mixéru a vytvořte
jednotlivou hmotu.
Ze směsi pak tvořte malé kuličky,
které obalte v kokosu a dejte
alespoň na hodinu ztuhnout
do lednice.

nepečené
meruňkové
kuličky

NOVINKA

Milka

OCHUTNEJ *Choco* CROISSANT



TVŮJ OBLÍBENÝ DRINK.



COLA

NOVINKA

KDEKOLIV!

PIJSROZUMEM.CZ
PROFI.PERNOD-RICARD.CZ

BEEFEATER[®] LONDON

GRAPEFRUIT



NOVINKA

**THE
SPIRIT^{OF}
LONDON**
SINCE 1820

PIJTE #BEEFEATERTONIC S ROZUMEM.
f@BEEFEATERCZ
PROFI.PERNOD-RICARD.CZ

immagina
MALFY
GIN
FROM ITALY™



NA PRESTIGE SE NESPĚCHÁ

zraje v lahvi nejméně 12 měsíců

Josef Švéda
Josef Švéda
hlavní sklepmistr
od roku 1998

Bohemia Sekt
EST 1942
OPPIDI ANTIQVAE PILSNAE
PRESTIGE BRUT
Klasická česká šumivá vína
• MÉTHODE TRADITIONNELLE •

Bohemia Sekt
EST 1942
OPPIDI ANTIQVAE PILSNAE
PRESTIGE

Přejeme JIP vše nejlepší ke 30. narozeninám.