



Podzimní  
recepty



# ZAŽIJTE TO PRAVÉ ITALSKÉ DOLCE VITA S GINEM MALFY

immagina  
**MALFY**  
GIN  
FROM ITALY

PIJTE MALFY GIN S ROZUMEM



**RAMAZZOTTI**

**AMARO je jemný,  
hořkosladký likér.**

**Vychutnejte si AMARO  
čistě s ledem a plátkem  
pomeranče nebo s tonikem  
jako osvěžující drink.**

*Ausano Ramazzotti*

[pijsrozumem.cz](http://pijsrozumem.cz)





**V**ážené čtenářky, vážení čtenáři,

listy stromů už téměř opadaly, ale podzim si stále své kouzlo zachovává. Stejně tak jako suroviny s ním spojené, které se dají připravit na tisíce způsobů a jen tak se neomrzí. Dýně, kořenová zelenina, jablka, hrušky, švestky... Inspirujte se našimi recepty. Nebo navštivte některý náš Svět potravin, kde inspirace nasbíráte ještě mnohem víc :-)

Přejeme Vám příjemný podzim.

**Vaše JIP východočeská**



Gastro MAGAŽÍN, 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](http://www.jip-potraviny.cz/katalogy)

**Kontakt:** [marketing@jip-napoje.cz](mailto:marketing@jip-napoje.cz)    **Web:** [www.jip-potraviny.cz](http://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





18



12



16



24



6

## OBSAH GastroMAGAZÍN

- 6 **Svět potravin**  
Praha, Brno, Ostrava
- 10 **Podzimní menu**  
recepty
- 24 **JIP Dinner in the Sky**  
skvostné menu v oblacích
- 26 **Vybraná vína**  
pro gastronomii
- 30 **Podzimní dezerty**  
recepty









Už jste ochutnali atmosféru našich

**SVĚTŮ POTRAVIN?**





Svět potravin Brno

## Chcete si nakupování užít, a kromě toho zažít i něco navíc?

Navštivte některý z našich Světů potravin v Praze, Brně nebo Ostravě a nechte se vtáhnout do atmosféry, ze které se vám nebude chtít odejít.

A co je tím důvodem? Jednoduše to, že každá prodejna nabízí mnohem víc než jen běžný nákup.



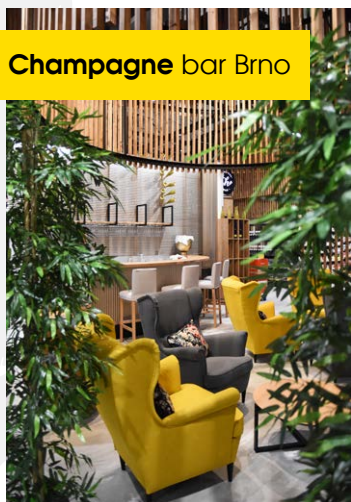
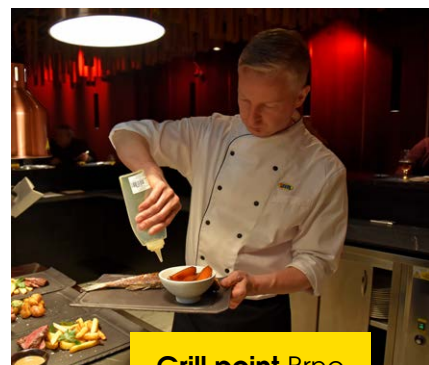
Pasta Brno



Champagne bar Brno



Grill point Brno



Kde jinde si při nákupu například můžete odpočinout u sklenky kvalitního šampaňského v příjemném zázemí? Brněnský Svět potravin přesně tohle nabízí ve svém **Champagne baru** umístěném přímo na prodejní ploše. Po drobném nakupovacím aperitivu pak můžete zaměřit pro **domácí těstoviny** nebo **čerstvou mozzarellu** do prosklených výroben, kde uvidíte celý proces přípravy podle tradičních receptur. A pokud vás po nákupu přepadne hlad, rozhodně se zastavte v **Grill pointu** – **steakové restauraci**, kde si kromě vyzrálých steaků můžete dát například grilovaného mořského vlka nebo pražmu královskou, ale i pociťivý vývar či pokrmy připravené z čerstvých těstovin vlastní výroby.





**Pražírna Ostrava**

Nebo byste si radši po nákupu dali šálek kvalitní kávy? Pak zkuste naši vlastní pražírnu kávy, kterou naleznete v ostravském Světe potravin. Pomůžeme s výběrem a upražíme zrnka na přání. **Naše kafe** si můžete vychutnat také v kavárně s dobrým dortíkem, a to ve Světe potravin v Brně.



**Kavárna Brno**

Pokud byste měli chuť na něco jiného, všechny tři Světy potravin nabízí také **samoobslužné restaurace** s rozmanitou nabídkou polévek i hlavních chodů. V Ostravě a v Praze navíc můžete navštívit i **bistro s pizzerií**, kam vás vtáhne vůně právě z pece vytažené pizzy.



**Restaurace Brno**

Ve všech zmíněných prodejnách se určitě **nezapomeňte** stavět také u **Sushi pointů**. Zde si dáte denně čerstvě připravené **sushi** různých druhů, ať už je to **maki**, **nigiri** nebo **sushi bowl**.



**Sushi point Brno**



**Máte to do Prahy, Ostravy nebo Brna daleko? To vůbec nevadí.** Žádná z našich prodejen vás svou nabídkou nezklame, ať už navštívíte Světy potravin v Jilemnici, Karlových Varech, Olomouci, Zlíně či v Pardubicích, které prošly v posledních letech velkými změnami a modernizací, nebo jakékoli jiné naše prodejny. **Ve všech na vás budou čekat kvalitní a čerstvé potraviny za skvělé ceny.**

Zjistěte více na:  
[www.JIP-POTRAVINY.cz](http://www.JIP-POTRAVINY.cz)





*podziwni*  
**MENU**









dýňová  
polévka

## Dýňová polévka

*½ dýně Hokkaidó (pokud je dýně menší, tak celá), 400 ml kokosového mléka, 1 l zeleninového vývaru, 4 ks šalotky, 50 g dýňových semínek, 60 g žlutého kari, mletý zázvor, mletý kardamom, 2 lžíce olivového oleje, dýňový olej*

V hrnci rozpalte olivový olej. Šalotku nakrájejte najemno a zpěňte ji na oleji. Přidejte žluté kari, mletý zázvor a kardamom a pět minut restujte. Do hrnce přidejte na kostky nakrájenou dýni a restujte dalších pět minut. Vše zalijte zeleninovým vývarem a nechte vařit do změknutí dýně. Jakmile je dýně měkká, přilijte do polévky kokosové mléko, osolte a opepřete. Polévku pak dohladka rozmixujte a podle potřeby dochutěte solí a pepřem. Na pánvi orestujte dýňová semínka a nechte je okapat na papírovém ubrousku. Polévku podávejte lehce pokapanou dýňovým olejem a posypanou dýňovými semínky.





vláčná  
dýňová buchta

## Vláčná dýňová buchta

*150 g pyré z dýně Hokkaidó, 250 g hladké mouky, 130 ml mléka, 100 g másla, 120 g třtinového cukru, 2 vejce, lžička prášku do pečiva, lžička jedlé sody, ½ lžičky skořice, ½ lžičky mletého zázvoru, ½ lžičky hřebíčku, 50 g pekanových ořechů, špetka soli*

Prosátou mouku, cukr, prášek do pečiva, jedlou sodu, špetku soli, skořici, zázvor, hřebíček a nahrubo nasekané pekany smíchejte. V další míse smíchejte pyré s vejci, mlékem a máslem. Postupně obě směsi spojte a vytvořte těsto, které nalijte do vymazané a vysypané formy. Pečte v troubě předehřáté na 170–180 °C zhruba půl hodiny, dokud se nepřestane těsto lepit na špejli.



## Grilovaný sýr halloumi s lilkem

1 sýr halloumi  
1 lilek  
palička česneku  
hrst rukoly  
cherry rajčátka  
sůl a pepř  
olivový olej

Sýr a lilek nakrájejte na zhruba 1 cm silné plátky. Lilek osolte a nechte asi půl hodiny odstát. Poté plátky lilku opláchněte a pokapejte olivovým olejem. Paličku česneku rozkrojte a také pokapejte olejem. Sýr, lilek i česnek pak vložte na gril a opékejte dozlatova. Po vyjmutí z grilu česnek a lilek osolte a opepřete a podávejte s rukolou a cherry rajčaty.



grilovaný sýr  
halloumi s lilkem

## Smažený lilek s jogurtovým dipem

1 větší lilek  
3 vejce  
hrnek strouhanky  
¼ šálku strouhaného parmezánu  
olej na smažení

Jogurtový dip:  
1 bílý jogurt  
2 stroužky česneku  
lžice šťávy z limetky  
nasekaná čerstvá petrželka

Lilek oloupejte a nakrájejte na plátky silné zhruba 1 cm. V misce smíchejte strouhanku a parmezán. V další misce vyšlehejte vajíčka s trochou vody. Lilek nejprve namočte do vajíček a následně obalte ve strouhance s parmezánem. Plátky pak smažte na oleji z obou stran dozlatova. Ingredience na dip smíchejte a podávejte s lilkem.

smažený lilek  
s jogurtovým dipem



## Cuketové bramboráky s uzeným lososem

1 střední cuketa, 200 g hladké mouky,  
4 stroužky česneku, 2 vejce, majoránka, sůl,  
olej na smažení, 150 g uzeného lososa,  
zakysaná smetana, čerstvý kopr

Cuketu oloupejte, vykrojte střed a nastrouhejte na jemno. Osolte a nechte alespoň půl hodiny odstát, následně z cukety vymačkejte tekutinu. Přidejte mouku, prolisované stroužky česneku, majoránku a vše promíchejte.

Na pánvi rozpalte olej a cuketové bramboráčky smažte z obou stran dozlatova. Zakysanou smetanu lehce osolte a smíchejte s najemno nasekaným koprem a podávejte k bramboráčkům.



cuketové bramboráky  
s uzeným lososem





## Zapečený lilek s rajčaty a mozzarellou

*2 střední lilky, 6 větších rajčat, cibule, 5 stroužků česneku, 2 mozzarely, sušená i čerstvá bazalka, mletý pepř, sůl, olivový olej*

Lilky rozpulte, lžičkou vydlabejte, osolte a nechte odležet. Cibuli nakrájejte najemno a orestujte ji na oleji. Rajčata nakrájejte na menší kousky, česnek prolisujte a přidejte k cibuli. Vše nechte podusit, poté osolte, opepřete a přidejte sušenou bazalku. Mezitím omyjte a osušte lilky, které pak naplňte rajčatovou směsí. Na ni rozložte na plátky nakrájenou mozzarellu. Lilky vložte do trouby rozehřáté na 175 °C a nechte zapéct zhruba 15 minut.



## Pečený losos se zeleninou

4 filety lososa  
2 cukety  
2 lilky  
2 papriky  
8 cherry rajčátek  
3 stroužky česneku  
šťáva z citronu  
olivový olej  
čerstvě mletý pepř a sůl

**Bylinkový dip:**  
1 jogurt  
šťáva z limetky  
čerstvý koriandr  
čerstvá bazalka  
sůl, pepř

pečený losos  
se zeleninou

Zeleninu omyjte, lilek a cuketu nakrájejte na plátky, papriku na proužky, česnek najemno. Cherry rajčátka můžete nechat vcelku nebo také nakrájet na plátky. Plátky lilku osolte a nechte odležet, poté je omyjte a osušte. Zeleninu dejte na plech a pokapejte olejem a citronovou šťávou, osolte a opepřete. Vložte do trouby rozehřáté na 190 °C a pečte asi 15 minut. Filety osušte, potřete olejem, osolte a po 15 minutách přidejte na plech k zelenině. Pečte zhruba dalších 15–20 minut, dokud nebude ryba hotová. Připravte jogurtový dip – do jogurtu vmíchejte najemno nasekanou bazalku a koriandr, sůl, pepř a šťávu z limetky.

## Grilovaný lilek

2 lilky  
2 stroužky česneku  
1 červená cibule  
olivový olej  
balzamico  
petrželka  
bazalka  
máta  
sůl a pepř

Lilek nakrájejte na plátky, osolte a nechte odstát. Do olivového oleje přidejte balzamico, prolisovaný česnek, najemno nasekanou mátu, petrželku a bazalku, sůl a pepř. Odstáté lilky omyjte, osušte a potřete připravenou marinádou. Pokud máte prostor, nechte je takto chvíli „marinovat“. Poté plátky grilujte z obou stran. Podávejte s na kolečka nakrájenou červenou cibulí.

grilovaný  
lilek





**grilované vepřové  
se zeleninovými špízy**

## Grilované vepřové se zeleninovými špízy

*4 plátky vepřové kýty, 1 cuketa, 2 papriky, ½ květáku, 2 cibule, houby dle chuti, olivový olej, med, tymián, sůl a pepř*

Květák omyjte a ve vodě předvařte do poloměkka. Na špíz napíchejte růžičky květáku, na kousky nakrájenou papriku, cibuli, houby a plátky cukety. Zeleninu pokapejte olejem a osolte, opepřete. Plátky masa lehce naklepejte, osolte, opepřete, potřete medem a okořeňte trochou tymiánu. Maso i špízy opékejte na grilu, dokud nebude vše hotové.





**pečený filet z kapra  
s bramborem**

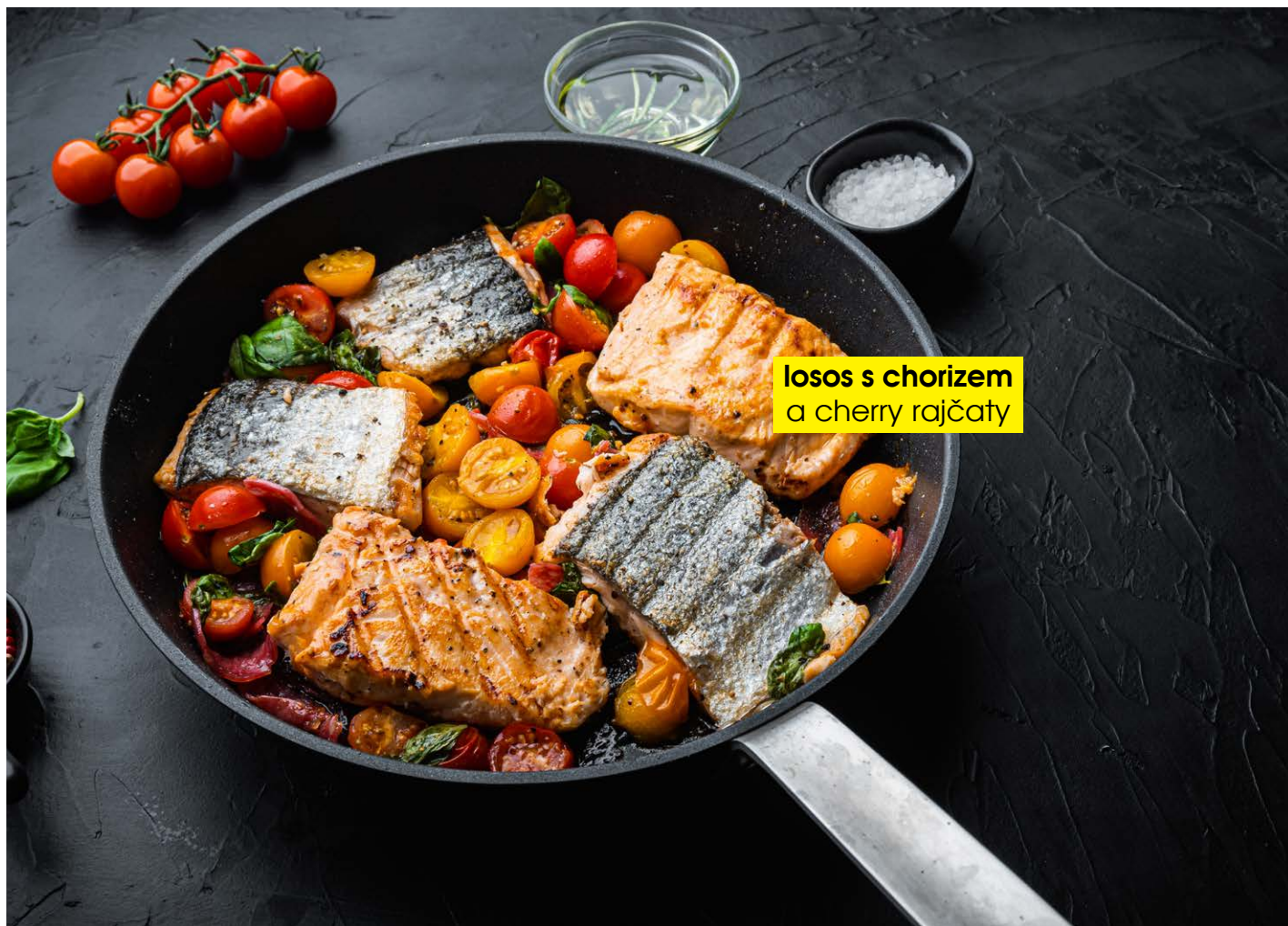
## Pečený filet z kapra s bramborem

*2 filety z kapra, 300 g brambor, 1 cuketa, sůl a pepř, sušená sladká paprika, kmín*

*Smetanová omáčka: kelímek smetany na vaření, šťáva z citrónu, šťáva z pomeranče, sladká paprika, sůl a pepř*

Brambory a cuketu nakrájejte na plátky, osolte a rozložte na pekáč. Vložte do trouby předehřáté na 180 °C a pečte zhruba 15 minut. Mezitím si připravte filety. Kapra očistěte, z obou stran osolte, opepřete, posypte trochou kmínu a sladkou paprikou. Filety přidejte do pekáče s brambory a cuketou a pečte dalších 20–30 minut, dokud nebude ryba hotová. Pro přípravu omáčky nalijte smetanu do hrnce, přidejte šťávu z citrusů, špetku sladké papriky, sůl a pepř, vše promíchejte a podávejte k rybě.





**losos s chorizem  
a cherry rajčaty**



**pečená treska  
s bramborem a rajčaty**

## Losos s chorizem a cherry rajčaty

*2 filety lososa  
50 g choriza  
vanička cherry rajčat  
čerstvá bazalka  
olivový olej  
vinný ocet  
sůl a pepř*

Filety očistěte, osušte a rozkrojte napůl. Na pánvi rozehejte trochu olivového oleje a dejte na ni opékat filety. Cherry rajčata rozkrojte na půlky, promíchejte je s najemno nasekanou bazalkou, trochou vinného octa, poté je osolte a opepřete. Chorizo nakrájejte na plátky a přidejte do pánve k filetům a opékejte asi tři minuty. Nakonec na pánev přisypte cherry rajčátka a opékejte další minutu až dvě.

## Pečená treska s bramborem a rajčaty

*2 filety mořské tresky  
6 středních brambor  
6 středních rajčat (nebo cherry rajčata)  
sůl a pepř*

Brambory nechte ve slupce, důkladně je omyjte a uvařte do poloměkka. Poté je nakrájejte na měsíčky nebo plátky, osolte a společně s osolenou a opepřenou treskou a nakrájenými rajčátky rozložte na plech. Plech vložte do trouby a pečte na 170 °C 20–25 minut.



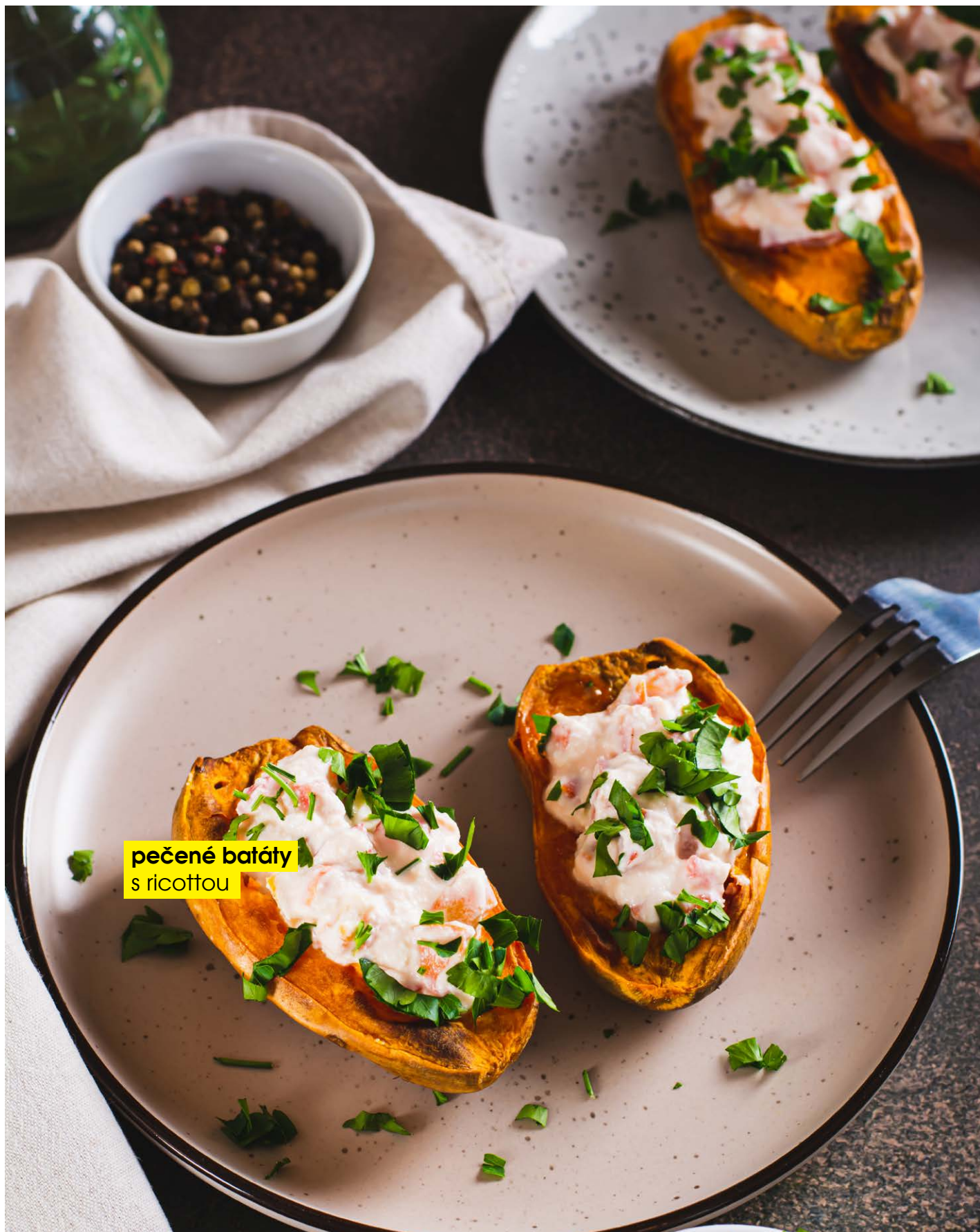


## Domácí hummus

*200 g cizrny, 3 stroužky česneku, 3 lžíce olivového oleje, citronová šťáva, 100 g pasty tahini, mletý římský kmín, sůl a pepř*

Předem namočenou a uvařenou, případně sterilovanou, cizrnu rozmixujte. K ní pak přidejte ostatní ingredience a vše znovu rozmixujte do hladké hmoty. Pokud by byl hummus příliš hustý, přidejte olivový olej. Hummus podávejte k pita chlebu nebo čerstvému tmavému pečivu.





pečené batáty  
s ricottou

## Pečené batáty s ricottou

*2 batáty, 2 kelímky ricotty, čerstvá petrželka, olivový olej, sůl a pepř*

Batáty omyjte, potřete olivovým olejem a zabalte do alobalu. Takto zabalené je pečte v troubě předehřáté na 190 °C asi třičtvrtě hodiny. Po dopečení je rozřízněte, jen lehce vydlabejte a vnitřek naplňte ricottou smíchanou s jemně nasekanou petrželkou, pepřem a solí.



## Pečená mrkev s fetou

6 středních mrkví  
2 stroužky česneku  
150 g fety  
čerstvý tymián  
čerstvý rozmarýn  
šťáva z limetky  
olivový olej  
sůl a pepř

Mrkev oloupejte a podélně nakrájejte na tenké plátky. Ty rozložte na plech vyložený pečicím papírem. Mrkev zakápněte olejem, posypte najemno nasekanými bylinkami a česnekem, osolte, opepřete a dejte péct do trouby předehřáté na 190 °C zhruba na 25 minut. Po dopečení na ještě horkou mrkev rozdrobte fetu a vše pokapejte limetkovou šťávou.

pečená mrkev  
s fetou





salát z bílých fazolí  
a mrkve

## Salát z bílých fazolí a mrkve

*plechovka sterilovaných bílých fazolí  
6 středních mrkví  
1 stroužek česneku  
šťáva a kůra z 1 limetky  
čerstvý koriandr  
olivový olej  
sůl a pepř*

Fazole slijte, mrkev nastrouhejte nahrubo. Česnek prolisujte a vmíchejte do mrkve s fazolemi, přidejte limetkovou kůru, šťávu, olivový olej, sůl, pepř a nejmenno nasekaný koriandr. Vše promíchejte a podávejte.



salát s mrkví  
a cizrnou

## Salát s mrkví a cizrnou

*plechovka sterilované cizrny  
6 středních mrkví  
1 šalotka  
1 stroužek česneku  
hrst rozinek  
hrst loupáných mandlí (plátky)  
čerstvá máta*

*Zálivka:  
60 ml olivového oleje  
lžíce citronové kůry  
3 lžíce citronové šťávy  
60 ml pomerančové šťávy  
lžíce medu  
sušený závor  
sušený koriandr  
sůl  
kajenský pepř*

V misce smíchejte všechny ingredience na zálivku. V další míse smíchejte nahrubo nastrouhanou mrkev, cizrnu, nejmenno nasekanou šalotku a česnek, rozinky, mandle a nejmenno nasekanou mátu. Salát přelijte zálivkou.



salátové rolky  
s dresinkem

## Rychlé salátové rolky s dresinkem

*několik větších listů salátu  
2 mrkve  
1 větší okurka  
1 ředkev  
ředkvičky  
  
Dresink:  
1 zakysaná smetana  
čerstvá pažitka  
sůl*

Mrkve, ředkev a okurku očistěte a nakrájejte na tenké nudličky, ředkvičky na kolečka. Postupně vše skládejte na salátový list a zabalte do rolky. Do zakysané smetany přidejte nasekanou pažitku a osolte.





JIP DINNER IN THE SKY

# Další skvostné menu v oblacích

...nepřekazilo ani nevlídné počasí

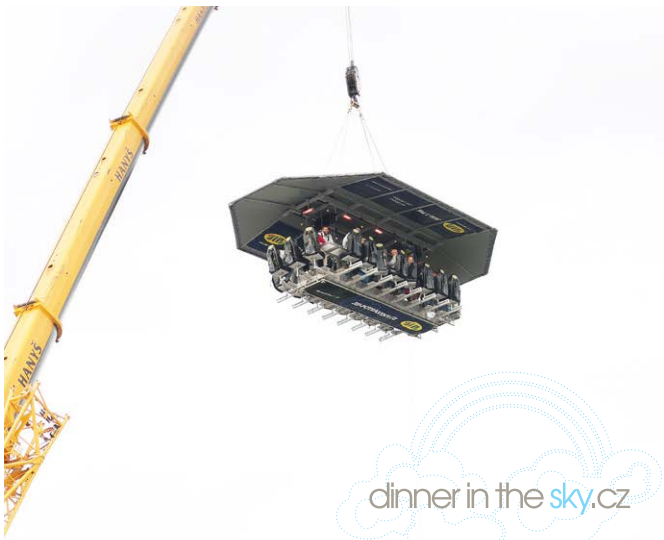
Začátek září a plošina vznášející se nad pražským Smíchovem. To byl letošní Dinner in the Sky. Přestože na slunce jsme si tentokrát museli počkat až do odpoledních hodin, náladu ani prožitek z výborných pokrmů to rozhodně nepokazilo. Hosté si tentokrát nad zemí vychutnali **menu šéfkuchaře Patrika Bečváře**, který jako předkrum připravil **máslovou paštiku z kachních jater s kmínovým chipsem a brusinkami s portským vínem**. Druhým předkrmem pak byl **pohankový košíček plněný hovězím konfitem** a jako hlavní chod se podával **rump steak z Jižní Ameriky s karamelizovanou mrkví s divokou brokolicí, bramborové rösti, holandská omáčka, telecí demi-glace s hořčičným semínkem a uzeným špekem**. Nechyběla ani sladká tečka v podobě **jablečné žemlovky s flambovaným sněhem a zmrzlina ze zakysané smetany**. Všechny pokrmy doplnila pečlivě vybraná vína a sekty.

Ti, kteří se právě nevznášeli, mohli projít stánky (nejenom) s ochutnávkami, dát si něco dobrého na rautu nebo si vychutnat kávu připravovanou naším ostravským baristou.

**Děkujeme všem partnerům, kteří se s námi zapojili do dalšího povedeného „dinneru“ a už teď se těšíme na další vzlet!**











PROHLÉDNOUT KATALOG



# VYBRANÁ VÍNA

PRO GASTRONOMII 2024/2025





Lo Zoccolato Barolo 0,75l



Conca d'Oro  
Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore D.O.C.G.  
0,75 l

Svěží ovocná vůně připomínající nezralé jablko a banán. Dominantní květinovou notou je květ akácie. Chuť je svěží, harmonická, sametová. Vynikající aperitiv pro všechny příležitosti.

ZENI 1870  
Vignealte  
Bardolino  
classico  
0,75l



Hoya De Cadenas  
CAVA Brut Nature  
0,75l



Rioja  
Finca Montote reserva  
0,75l

La Marca  
prosecco D.O.C.  
extra dry BIO  
0,75l



Extrémně jemné organické Prosecco DOC je vytvořeno s výběrem těch nejlepších hroznů Glera pěstovaných organicky na venkově Treviso.

Díky své slámově žluté barvě se vyznačuje voňavým buketem akátových květů a velkorysími tóny zlatého jablka, ananasu a pomeranče.

Vyjádruje trvalý a příjemný hmatový pocit na patře díky velmi jemným bublinkám, dokonale vyváženým v kyselosti a sladkosti.

S jemným a vytrvalým perlením.

Castello Bonomi Franciacorta  
Cuvée 22 brut 0,75l



Cuvée 22 Brut se rodí ze speciálního výběru hroznů z 22 lokalit Chardonnay, vybraných na základě nadmořské výšky, morfologie půdy, stáří vinic, slunečního záření a optimální doby zrání hroznů. Cílem je získat víno Franciacorta, které vyjadřuje příjemnost, pozoruhodnou pitelnost a zahrnuje všechny typické vlastnosti terroir.



Bestheim Crémant D'Alsace  
brut rosé  
0,75l

Mocali  
Brunello Di Montalcino  
0,75l



Zakoupíte v prodejnách  
Cash&Carry a Svět potravin.





# MÁTE RÁDI TELECÍ ŘÍZEK?

Ochutnejte  
naši telecí  
kýtu na řízky!



Zakoupíte ve vybraných prodejnách.

## Vídeňský bramborový salát

500 g brambor  
2 červené cibule  
4 kyselé okurky  
estragonový ocet  
slunečnicový olej  
silný hovězí vývar  
2 natvrdo uvařené vejce  
čerstvý mletý pepř  
sůl

Brambory uvařte ve slupce a nechte je jen trochu vychladnout, oloupejte a nakrájejte na kolečka. Přemístěte do vyhřáté mísy a okamžitě přidejte cibuli pokrájenou na jemná kolečka. Brambory s cibulí zalijte dle chuti octem a olejem. Nyní přidejte horký bujón dle potřeby. Brambory musí být stále hodně teplé, aby se do nich všechny tekutiny pořádně vsákly. Přidejte čerstvě namletý pepř a také nakrájená, natvrdo vařená vejce a kyselé okurky. Vše dobře promíchejte, případně doladte chutě.

*Vyzkoušejte!*







# MAGNESIA PLUS



**focus**  
PRO SOUSTŘEDĚNÍ

**anti stress**  
PROTI STRESU

FUNKČNÍ OCHUCENÉ MINERÁLNÍ VODY

Thiamin (B1), niacin (B3) a biotin (B7) přispívají k normální činnosti nervové soustavy a k normální psychické činnosti. Niacin (B3) přispívá ke snížení míry únavy a vyčerpání. Zinek přispívá k normálním rozpoznávacím funkcím. Thiamin (B1) a vitamin B6 přispívají k normální činnosti nervové soustavy a k normální psychické činnosti. Kyselina pantothenová (B5) přispívá k normální mentální činnosti. Selen přispívá k ochraně buněk před oxidativním stresem.







podziwni  
dezerty







jednoduché  
jablečné koláče

## Jednoduché jablečné koláče

*balíček listového těsta, 3 jablka, 4 lžíce medu, třtinový cukr*

Listové těsto rozválejte a položte na plech vyložený pečicím papírem. Jablka rozkrojte, vykrojte jádřince a nakrájejte na tenké plátky. Ty rozložte na těsto tak, abyste po upečení mohli nakrájet šest obdélníkových koláčů. Jablka pokapejte medem a posypte třtinovým cukrem. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 20 minut.





Apple pie



jablečné  
kytičky

## Apple pie

*350 g hladké mouky, 200 g másla, 20 g cukru, 1 vejce, špetka soli*

*Náplň: 1 kg jablek, 150 g cukru, 60 g másla, 1 vejce, lžice citronové šťávy, špetka skořice, špetka muškátového oříšku, vejčko na potření*

Prosátou mouku, cukr a špetku soli smíchejte. Ke směsi přidejte změkklé máslo a vypracujte těsto, které nechte alespoň hodinu v lednici odpočinout. Jablka oloupejte, vykrojte jádřince a nakrájejte na kousky. V hrnci rozehejte máslo, přidejte jablka, která pokapejte citronovou šťávou, přidejte cukr a vařte, dokud nepustí šťávu. Poté z jablek šťávu slijte a ochutte je muškátovým oříškem a skořicí. Těsto rozdělte na dvě poloviny a z obou vyválejte placku. Jednu z nich vložte na dno koláčové formy, a to včetně okrajů. Na těsto navrstvěte připravená jablka a přikryjte je druhou vyválenou plackou, kterou okrojte podle formy. Placku na několika místech rozřízněte. Pečte v troubě předehřáté na 160 °C zhruba hodinu, dokud koláč nezezlátne.

## Jablečné kytičky

*3 jablka, balíček listového těsta, 1 vejce, třtinový cukr*

Jablka opláchněte, prostředek zbavte jádřince a nakrájejte je na plátky (kolečka s dírou uprostřed). Listové těsto rozválejte a nakrájejte na proužky. Každé kolečko pak omotejte proužkem těsta. Kolečka vyskládejte na plech a potřete rozšlehaným vejčkem. Vršek posypte třtinovým cukrem. Kytičky pečte v předehřáté troubě na 180 °C zhruba 20 minut.





clafoutis  
s blumami

## Clafoutis s blumami

*20 g hladké mouky, 40 g krupicového cukru, 2 vejce, 20 g másla, 50 ml mléka, 80 ml smetany ke šlehání, lžička vanilkového extraktu, špetka soli, červené blumy, moučkový cukr*

V míse vyšlehejte máslo s cukrem do pěny, poté přidejte vanilkový extrakt a postupně zašlehejte mouku, vejce, mléko a smetanu. Přidejte také špetku soli. Těsto nechte odležet a připravte si blumy. Omyjte je, rozřízněte napůl a vypeckujte. Blumy naskládejte na dno formy a prázdné místo zalijte těstem. Pečte při 180 °C asi půl hodiny. Hotový clafoutis pocukrujte moučkovým cukrem.





## Koláč s ovocem

1 a ½ hrnku hladké mouky  
lžíce krupicového cukru  
¼ hrnku kukuřičné mouky  
8 lžic másla  
¼ hrnku vody  
špetka soli

**Náplň:**  
450 g ovoce dle chuti  
(švestky, nektarinky, broskve, jahody,  
maliny...)  
krupicový cukr  
špetka skořice  
lžíce hladké mouky  
1 vejce  
lžíce vody

Hladkou i kukuřičnou mouku, cukr a sůl smíchejte. Přidejte změkklé máslo a vodu a vypracujte těsto. Pokud je příliš suché, přidejte trochu vody.

Těsto nechte odstát půl hodiny v lednici. Následně těsto rozválejte do placky o něco větší než koláčová forma, ve které budete péct. Placku vložte do vymazané formy.

V míse smíchejte na měsíčky nakrájené ovoce, cukr, skořici a mouku a náplň navrstvěte na těsto. Okraje těsta přehněte přes náplň. Vajíčkem rozšlehaným s vodou potřete vršek těsta a dejte péct na 190 °C na půl hodiny.

## Švestkový koláč

300 g hladké mouky  
150 g másla  
30 g krupicového cukru  
lžička soli  
6 lžic vody

**Náplň:**  
10 středně velkých švestek  
¼ hrnku cukru  
3 lžíce kukuřičného škrobu  
špetka soli  
špetka skořice  
švestkový nebo broskvový džem

Z mouky, cukru, soli, másla a vody vytvořte těsto a nechte jej alespoň půl hodiny v lednici odpočinout. Švestky vypeckujte a nakrájejte na měsíčky. Vložte je do mísy a opatrně promíchejte s cukrem, kukuřičným škrobem, solí a skořicí. Těsto rozválejte do placky o něco větší, než je velikost plechu nebo formy a přendejte, okraje ponechte. Měsíčky švestek rovnoměrně naskládejte na těsto a vršek potřete nebo pokapejte džemem. Vložte do trouby vyhřáté na 200 °C a pečte deset minut, poté teplotu snižte na 180 °C a pečte dalších dvacet minut.







# MÉNĚ PŘÍPRAVY, VÍCE PORCÍ

## Mnoho porcí rychle a jednoduše

S řadou dezertů Debic můžete v krátkém čase připravit velké množství porcí na vysoké úrovni. Co třeba vytvořit lahodné minidortíky v elegantních skleničkách nebo malé kreace, které stačí jen dozdobit? Debic dezerty jsou připraveny k použití, stačí je pouze vyšlehat. Z 1 litru můžete naservírovat až 20 porcí, což je za krátký čas značné množství. U každé porce přitom zachovávejte stejnou kvalitu chuti a receptury. Tento systém je ideální pro cateringové zakázky nebo obsluhu velkých skupin při večerech. Efektivní příprava dezertů bez kompromisů v kvalitě – tomu říkáme chytrá výroba.



## CRÈME BRÛLÉE BOURBON ve sklenici

### RECEPT NA 25 AŽ 30 SKLENIC

|     |    |                            |
|-----|----|----------------------------|
| 2   | l  | Debic Crème Brûlée Bourbon |
| 100 | g  | třtinového cukru           |
| 20  |    | meringue kapek             |
| 50  | ml | slaného karamelu           |

### PŘÍPRAVA

Zahřejte Debic Crème Brûlée na 70 °C a rozdělte ho do sklenic. Nechte vychladnout při pokojové teplotě a poté nechte ztuhnout v chladničce. Těsně před podáváním posypte crème brûlée třtinovým cukrem. Ozdobte meringue kapkami a trochou slaného karamelu.



## PANNA COTTA ve sklenici

### RECEPT NA 25 AŽ 30 SKLENIC

|     |   |                        |
|-----|---|------------------------|
| 2   | l | Debic Panna Cotta      |
| 100 | g | malinového gelu        |
| 10  |   | malin                  |
| 20  |   | meringue tyčinek       |
| 1   |   | vanička medové řeřichy |

### PŘÍPRAVA

Zahřejte Debic Panna Cotta do zcela tekutého stavu a rozdělte do sklenic. Nechte ztuhnout v lednici. Na panna cotta naneste malinový gel. Nakonec ozdobte půlkou maliny, meringue tyčinkou a řeřichou.







pečené  
hrušky

## Pečené hrušky

2 větší hrušky  
150 g gorgonzoly  
100 g vlašských ořechů

Hrušky opláchněte a rozkrojte na půlky. Zbavte je jádřinců a spodek hrušek lehce seřízněte. Vlašské ořechy nahrubo nasekejte. Do hrušek rozdrobte sýr a nasekané ořechy. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi čtvrt hodiny.

## Crostini s hruškou a sýrem

1 velká bageta  
3 hrušky  
50 g vlašských ořechů  
200 g nivy  
med  
olivový olej

Vlašské ořechy nasekejte nahrubo a na pánvi nasucho opražte. Bagetu nakrájejte na plátky, potřete olivovým olejem a zapečte v rozpálené troubě dokřupava, zhruba deset minut.

Hrušky nakrájejte na tenké plátky. Na teplou bagetu dejte plátky nivy, na ni plátky hrušek, nasekané opražené ořechy, a nakonec crostini zakápněte medem.



crostini  
s hruškou a sýrem



hrušková  
pizza

## Hrušková pizza

**Těsto:**  
500 g hladké mouky, 20 g droždí,  
250 ml vody, lžička cukru,  
2 lžice oleje, špetka soli

**Obložení:**  
2 hrušky, 300 g gorgonzoly,  
čerstvý tymián

V misce rozdrobte droždí, přidejte trochu vlažné vody, cukr, trochu mouky a nechte vyběhnout kvásek. Poté přidejte zbytek mouky, olej, špetku soli, zbytek vody a vypracujte hladké těsto, které nechte při pokojové teplotě alespoň hodinu kynout. Z těsta pak vyválejte placku, kterou přeneste na plech vyložený pečicím papírem. Hrušku oloupejte a nakrájejte na plátky. Na těsto rozložte plátky hrušky, rozdrobte gorgonzolu a posypte nasekaným tymiánem. Pečte při 190 °C 15–20 minut.





salát s hruškou  
a prosciuttem

## Salát s hruškou a prosciuttem

*směs salátů (špenát, rukola, polníček...), 100 g prosciutta, 1 větší hruška, hrst pekanových ořechů, lžice balzamika, lžice medu, olivový olej*

Salát propláchněte, hrušky nakrájejte na plátky a vložte do misky. Přidejte plátky prosciutta, pekanové ořechy a vše zakápněte trochou balzamika, medu a olivovým olejem.





1000  
ml



700  
ml



#### DOPORUČENÉ SERVOVÁNÍ

Zahřáté, s čepicí ze šlehané smetany na vrchu a posypané špetkou kakaa.

#### BOMBARDINO LIQUORE ALL'UOVO

Typický likér alpské oblasti vyrobený z čerstvého horského mléka z Jižního Tyrolska, rumu z Karibiku a čerstvého žloutku.



# GLÜX WINTER

## GLÜX WINTER EDITION BIO

Jihotyrolský gin, jihotyrolský jablečný džus, grapefruit, sicilský červený pomeranč, závor, hřebíček a skořice vytvářejí neodolatelný chuťový zážitek, který si můžete vychutnat v chladných zimních dnech.

#### DOPORUČENÉ SERVOVÁNÍ



1 díl Glux Winter Edition přelijte 2 díly vroucí vody do šálku na čaj a podávejte s plátkem pomeranče.



KATALOG WALCHER



naše značka

# GASTROSERVIS

Neustále se rozšiřující portfolio  
kvalitních výrobků za skvělé ceny



# Partner pro Vaši kuchyni







# 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.



Champagne Charles Heidsieck brut  
0,75 l + 2 skleničky



Champagne  
Moët & Chandon  
brut Impérial  
0,75 l



Čokoládové pralinky  
s mašlí 250 g



Bumbu  
original  
40%  
0,7 l  
+ dárková  
tuba



# Vánoční nabídka

Širokou nabídku dárkových balení naleznete na našich prodejnách.

Président  
dárkové balení  
mix sýrů  
800 g



elPOZO  
Jamón Serrano  
tradiční španělská šunka  
cca 7,25 kg



Café Direct  
Machu Picchu  
Peru  
mletá káva  
BIO  
200 g

Whittard luxury  
Hot chocolate  
mléčná  
350 g



Collitali  
olivový olej  
extra vergine  
bazalka  
chilli  
česnek  
3x 0,1 l



# NYNÍ JEŠTĚ VÝHODNĚJŠÍ CENA



PIJSROZUMEM.CZ PROFILPERNOD-RICARD.CZ

## Ballantine's®

### LIMITOVANÁ EDICE

### JOHN LENNON & ELTON JOHN



profi.pernod-ricard.cz  
pijsrozumem.cz





## SINGLE VINTAGE 2008

*Diplomático Single Vintage* je limitovaná edice lahví ultra prémiového rumu, která vychází jen za roky s výjimečnou úrodou cukrové třtiny a *nabírá na hodnotě v čase*.

Pěčlivě vybrané rumové rezervy jsou po dvanácti letech zrání v sudech po bourbonu a sladové whisky umístěny do sudů po sherry Oloroso, aby poskytl dokonalý zážitek ze zrání.



### ZALAHVOVANÁ SKVĚLÁ ÚRODA

Pěčlivý výběr rumových rezerv stařených unikátním způsobem – po zrání v sudech po bourbonu a single malt je umístěn do sudů po sherry.



### DOSTUPNÝ LUXUS

Vrcholná kvalita rumu za dostupnou cenu v porovnání s konkurenčními tmavými lihovinami daného segmentu.



### VZÁCNÉ A LIMITOVANÉ

Vyrobené v limitovaném množství 50 000 lahví v každé edici pro ty nejnáročnější pijáky rumu.