

*Svatomartinské
menu*

Vánoce
tradiční i netradiční recepty

Sladký život bez výčitek



OCHUCENÉ VODY BEZ CUKRU



Milé čtenářky, milí čtenáři,
také to zažíváte? Dříve či později v předvánočním čase
postihne snad každého – lehký stres, co všechno
bychom měli připravit, zařídit, stihnout, na co
nezapomenout... I když se to lehce píše a hůře dělá,
zkusme to i přesto letos jinak. Cukroví udělejme jen
tolik, kolik se nám bude chtít a ze kterého budeme mít
radost. S blízkými si raději sedněme se svařákem v ruce
nebo nad něčím dobrým k zakousnutí, než abychom se trápili
nad tím, čím bychom je zase měli podarovat. Prostě si ten
předvánoční a vánoční čas udělejme příjemný, klidný a pěkný.
Protože o tom by měl být.
Nejen do tohoto času, ale i celého příštího roku vám přejeme,
abyste byli spokojení a potkávaly vás jen samé dobré věci.

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: Karolína Frýdová

Vydavatel:

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

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

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz

FB /jip.potraviny

www.jip-gastrostudio.cz

IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:





35



32



28



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 Potraviný



OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6 Dinner in the sky
reportáže z Prahy a Ostravy
- 12 Svatomartinská husa
husa, knedlík a červené zelí
- 14 Svatomartinské víno
11. 11. v 11 hodin a 11 minut
- 16 Oříšky
recepty
- 24 Exotické ovoce
z naší nabídky
- 26 Veselé Vánoce
recepty

JIP V OBLACÍCH

6. 9. 2021



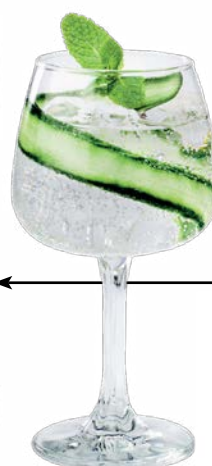
DVOŘÁKOVO NÁBŘEŽÍ
**NÁPLAVKA
PRAHA**

DĚKUJEME NAŠIM PARTNERŮM ZA SPOLUPRÁCI NA AKCI



ROKU GIN

5 cl Roku Ginu
2 cl čajového cordialu
na bázi Tuareg čaje
(zelený čaj s mátou)



SKINNY MINT

4 cl Finlandia
Botanical
Okurka&Máta
12 cl Toniku
citron a led

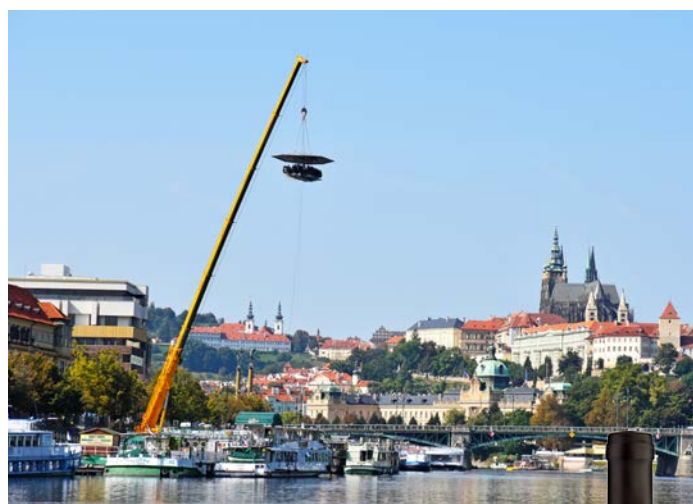
Moscow Mule

4 cl vodky
1 cl čerstvé zázvorové šťávy
0,25 l čerstvé limetkové
šťávy (mačkané)
12 cl Schweppes Ginger Ale
kostky ledu, sníťka máty
plátek čerstvého zázvoru



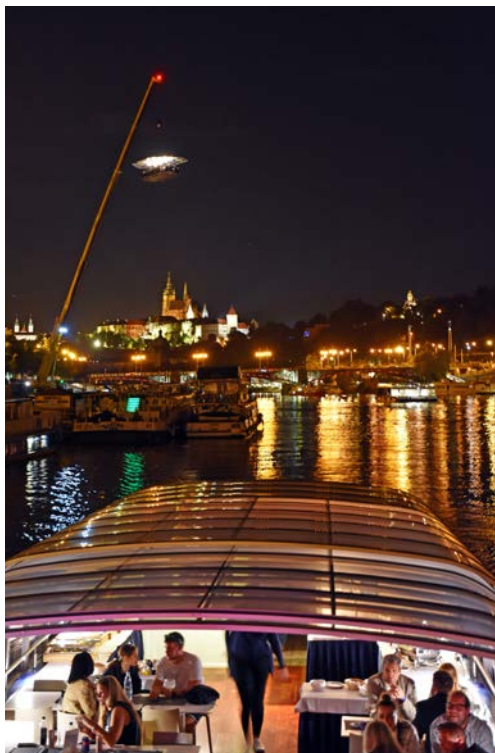
VERDE&TONIC

50 ml Havana
Club Verde
tonic
plátek grapefruitu
sníťka máty
led



HS Merlot výběr z hroznů obj. 23016552





Nevídaný nebeský zážitek

Dinner in the sky poprvé zaplnil pražskou náplavku

Špičkové menu, vynikající vína a další nápoje a k tomu stovžatá Praha jako na dlani – zážitek, na který určitě nezapomene celkem 220 hostů letošního ročníku Dinner in the sky. Ten se místo Vinohrad v září poprvé uskutečnil na pražské náplavce a účastníci tak měli dokonalý výhled na historické centrum hlavního města. Speciální plošina, která hosty dinneru vznesla do výšky zhruba 50 metrů, však zajistila jen část zážitku. O tu další se postaral **známý šéfkuchař Marek Raditsch, který připravil luxusní menu.**

Hosté si pochutnali na pečených tygřích krevetách s medovým dressinkem z pomerančových květů, dochucených nepálským pepřem tímto s tóny grapefruitu. Předkrm byl doplněn ochutnávkou Bohemia Sektu Prestige Brut, Roku ginem a čajovým cordialem ze Sencha a Touareg. Jako hlavní chod Marek Raditsch připravil křehký, příjemně pikantní irský flank steak inspirovaný stylem čínské provincie S'-čchuan s bramborovým pyré ochuceným japonským křenem wasabi. K tomu hosté ochutnali víno od Habánských sklepů, konkrétně Merlot 2018, výběr z hroznů, a také Johnnie Walker Black Label, Sherry, Verjuice.

Dezert v podobě vanilkového crème brûlée s malinovým sorbetem a pistáciemi s ochutnávkou prémiového rumu Zacapa XO byl celému menu pověstným zlatým hřebem.

Plošina vznesla do oblak účastníky dinneru za jediný zářijový den celkem desetkrát. Hosté tak mohli zažít Prahu zalitou sluncem i noční výhled na hlavní město. Ale ani ti, co zůstali při zemi, však o zážitku nepřišli. Další specialitou byla **výletní loď s degustačním programem.** Při cestě ke Karlovu mostu a zpět cestující kromě rautu mohli ochutnat naši vlastní značku kávy s příhodným názvem Naše kafe, nealkoholické nápoje, čepované pivo Pilsner Urquell, dále byly k dispozici dva prestižní bary od Brown-Forman s vodkou Finlandia Botanical, také bar společnosti Stock s ochutnávkou ginu Roku a stánek skupiny Pernod Ricard (Jan Becher) s Beefeater Gin&Tonic Blood Orange.



Raut i exotické ovoce

Přímo na náplavce pak čekal raut, na kterém návštěvníci ochutnali celou řadu vynikajících pokrmů – například lososa nebo černou čočku beluga připravené po asijsku, stařené hovězí steaky z Argentiny a Uruguaye, pravé mexické guacamole, francouzskou mrkev Vichy či brambory Louisiana, ale nechyběla ani klasika v podobě guláše a čerstvé pečivo z JIP pekárny. **Program hostům zpestřil také šéfkuchař Dalibor Navrátil, který tentokrát představil známé i méně známé druhy exotického ovoce,** jako jsou maracuja, kiwano, karambola, salak nebo třeba tamarillo, a poradil, jak je konzumovat a zpracovat.

Atmosféru místa, skvělého jídla a pití podpořila také široká nabídka ochutnávek nejrozličnějších dodavatelů: **Stock:** Božkov Republica Espresso Elixir, rum Republica Reserva, rum El Comandante, Legendario Elixir, whiskey Singleton, Johnnie Walker Black Label 12y, whiskey Singleton of Dufftown 12y, rum Pampero Aniversario, rum Zacapa XO 25y. **Brown-Forman:** Jack Daniel's, Finlandia Botanical, Thomas Henry Tonic Water. **Mattoni:** Mattoni, Aquila, Magnesia, Schweppes, Pepsi, Granini, Lipton Ice Tea. **Jägermeister:** Jägermeister, Cointreau, Tullamore Dew. **Global Wines & Spirit:** Tatra Tea. **United Brands:** Raymond Huet Bordeaux, AR - Grüner Veltiner, Zonin Prosecco DOC Cuvée.

Plzeňský Prazdroj: Pilsner Urquell, Birell. **Red Bull:** Red Bull original, Blue edition, kokos, tropical, bez cukru. **Pernod Richards (Jan Becher):** Becherovka Unfiltered, Ceder's Gin Crisp, Havana Club Verde, Mumm Cordon Rouge champagne.



JIP CASH&CARRY OSTRAVA HRABOVÁ 21. 9. 2021

Den otevřených dveří v ostravském JIPu nabídl večeři ve výškách i kurzy gastronomie

I Ostrava na začátku podzimu zažila neobyčejný den plný dobrého jídla a pití. Po otevření nové ostravské prodejny JIP Cash&Carry na jaře loňského roku byla akce příležitostí představit pobočku těm, kteří se s ní ještě neseznámili nebo zatím nevěděli, jaké možnosti nabízí, a zároveň ji ukázat v novém světle těm, kteří ji už znají.

Záříjový den přilákal téměř dvanáct set hostů a není se čemu divit. Lákadlem byl Dinner in the sky, jehož menu připravili šéfkuchaři Dalibor Navrátil, Michal Bambušek, Martin Vaněk, Michal Kalhous a další. Jako předkrm hosté ochutnali timbálek z pošírovaných grónských krevet s lilkovým kaviárem, následovaný stařeným hovězím flank steakiem v úpravě sous-vide po S'-čchuansku. To vše završil dezert v podobě marcipánových kuliček v máslovém těstě s omáčkou z restovaného máku a jablek. Vše doplnila vynikající italská a francouzská vína a prosecca.

Akce a kurzy v gastrostudiu

Kromě jídla v oblacích na návštěvníky čekal také **prodejní veletrh** – celou plochu prodejny JIP zaplnily akční cenovky nabízeného sortimentu a stánky s ochutnávkami. Degustace zaplnily i přilehlé venkovní prostory, kde návštěvníci ochutnali skvělé koktejly, kávu a mnoho dalších specialit.

Hosté se kromě degustací mohli i něco přiučit. V průběhu celého dne se uskutečnilo **celkem šest hodinových kurzů s Daliborem Navrátillem**, který v JIP gastrostudiu účastníky naučil připravovat ryby, mořské plody a maso.



Zonin Chianti classico DOCG obj. 27102048



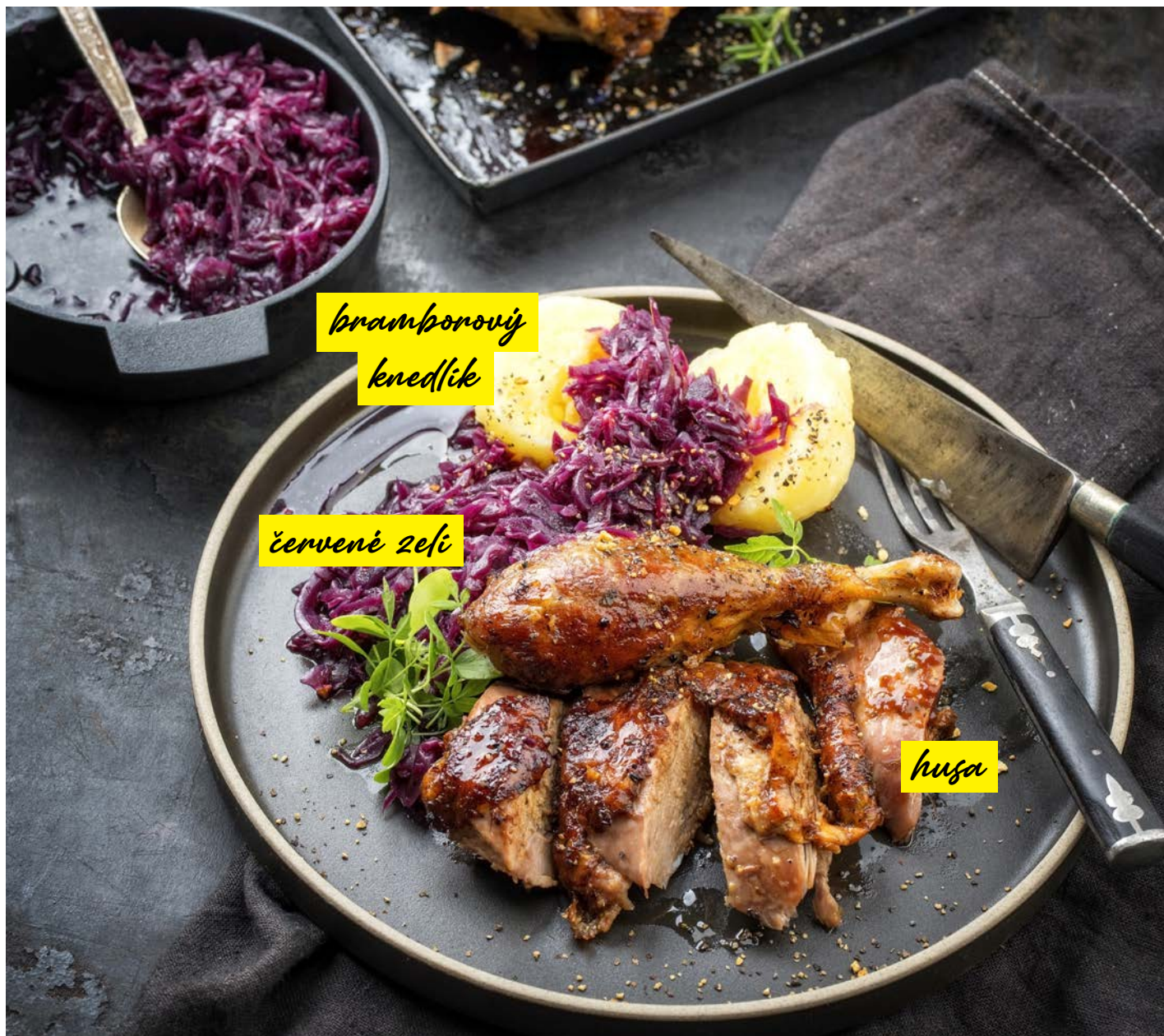
Zonin Prosecco DOC Cuvée obj. 27102013





SVATOMARTINSKÁ

HUSA



Svatomartinská husa

1 husa
lžička soli
lžička kmínu

Než začnete husu připravovat, nechte ji alespoň dvě hodiny odležet mimo lednici, aby získala pokojovou teplotu. Poté ji očistěte, omyjte a osušte. Vnitřek husy vymažte solí a kmínem, povrch také potřete solí a kmínem. Na několika místech husu propíchněte, aby mohlo vytékat sádlo. Troubu předehřejte na 130 °C. Husu položte do trouby na rošt, díky tomu se bude opékat ze všech stran. Pod husu vložte pekáč, do kterého bude odkapávat šťáva a sádlo. V průběhu pečení husu občas polijte vypečeným sádlem. Husu pečte zhruba čtyři hodiny, dokud nebude měkká a nebude mít zlatavou barvu.

Bramborový knedlík

1 kg brambor
200 g krupice
200 g hrubé mouky
1 vejce
lžíce bramborového škrobu
lžička soli

Brambory uvařte ve slupce a nechte je vychladnout. Poté je oloupejte a nastrouhejte. K nastrouhaným bramborám přidejte zbylé ingredience a rukama vypracujte vláčné těsto. Z těsta vytvarujte štíhlé šišky a v osolené vodě je vařte dvacet minut. Uprostřed vaření knedlíky odlepte ode dna a obraťte. Po uvaření knedlíky krájejte na plátky nití nebo ostrým nožem.

Dušené červené zelí

500 g steril. červeného zelí
2 cibule
2 lžíce cukru
lžička soli
lžíce sádla
lžíce octa
kmín

Cibuli nakrájejte na drobné kousky a v hrnci ji orestujte na sádle dozlatova. K cibulce přidejte cukr a nechte ho zkaramelizovat, poté vložte do hrnce zelí. Dle chuti přidejte ocet a kmín, osolte a vařte, dokud se nezredukuje tekutina.

v prodeji od 11. 11. 2021

SVATOMARTINSKÉ VÍNO

Podle tradice tak, aby byla dodržena souhra všech čísel, přesně 11. 11. v 11 hodin a 11 minut si poprvé můžeme slavnostně přituknout novým vínem – Svatomartinským ročníkem 2021. Všichni zajisté znají pranostiku o svatém Martinovi na bílém koni „Když na Martina mráz uhoří, na rok dobré víno se urodí.“ Na Martina se poprvé připíjelo mladým vínem a uzavíraly se dohody na další rok. Od období vlády Josefa II. se tato tradice trochu změnila. Vinařský fond České republiky zavedl ochrannou známku, kterou mohou při dodržení všech pravidel využít všichni registrovaní vinaři v České republice. Pod touto značkou můžeme nalézt tyto odrůdy: Müller Thurgau, Veltlínské červené rané, Muškát moravský, Modrý Portugal a Svatovavřínecké, a to i v podobě rosé. Obecně o Svatomartinských vínech platí, že chuťově jsou velmi svěží, ovocitá, se šťavnatou kyselinkou. Běžným jevem může být velmi jemné perlení po nalití do sklenky. Ke specialitám, ke kterým tato vína můžeme doporučit, patří svatomartinská husa. Přejeme ročníku 2021 zdar!

Víno z Kobylí

Zweigeltrebe rosé 20716510

Müller Thurgau 20716005

Modrý Portugal 20716511

0,75 l

Barva vína je světlá, žlutě zelenavá. Vůně je příjemná, svěží, silně ovocná. Chuť je velmi svěží, mladá s jemnou kyselinkou. Ovocná dochuť vína je velmi plná extraktivní a dlouhotrvající.

Château Valtice

Müller Thurgau 25607016

Veltlínské červené rané 25607015

Muškát Moravský 25607035

Svatovavřínecké rosé 25607403

Svatovavřínecké 25607512

Modrý Portugal 25607510

0,75 l

Kovacs

Zweigeltrebe rosé 25607406

Muškát Moravský 25616043

Svatovavřínecké 25616503

0,75 l





Grmolec

Müller Thurgau 26516159
Modrý Portugal 26516575
 Svatovavřínecké rosé 26516576
 Muškát moravský 26507107
 0,75 l



Šlechtitelská stanice vinařská

Svatovavřínecké 24116517
Müller Thurgau 24116022
 Zweigeltrebe rosé 24107401
 0,75 l



Znovín Znojmo

Zweigeltrebe
 rosé 21507401
 Svatovavřínecké
 21507504
**Müller Thurgau
 21507015**
 0,75 l



Zámecké vinařství

Bzenec
 Svatovavřínecké
 rosé 26607402
 Svatovavřínecké
 26607511
**Müller Thurgau
 26607009**
 0,75 l



Víno Mikulov moravské zemské víno

Svatovavřínecké
 rosé 20716502
**Zweigeltrebe
 claret 20716009**
 Müller Thurgau
 20716001
 0,75 l



Habánské sklepy

Zweigeltrebe rosé 23007403
 Muškát Moravský 23007008
 Modrý Portugal 23007502
 0,75 l



V barvě tohoto svatomartinského vína odrůdy Modrý Portugal najdeme granátový odstín s fialovými odlesky, vůně je střední intenzity připomínající peckové ovoce, jako jsou švestky nebo višně. Chuť je krásně harmonická s příjemnou hebkou tříslovinou.





Oříšky

Medová ROLÁDA

s ořechy

*balíček listového těsta
200 g nadrobno nasekaných
vlašských ořechů
30 g třtinového cukru
2 lžíce medu
2 lžíce rozpuštěného másla
lžička mleté skořice
špetka soli
vajíčko na potření*

Listové těsto rozválejte na pomoučeném vále a rozdělte na obdélníky velké asi 30×20 cm. V misce smíchejte ořechy, cukr, med, skořici, máslo a špetku soli. Hmotu rozetřete po listovém těstu a dobře zarolujte. Roládu můžete péct vcelku, nebo ji nakrájet na silnější plátky a péct jako „šneky“. Roládu nebo plátky dejte na plech vyložený pečicím papírem a potřete vršky rozšlehaným vajíčkem. Pečte v troubě předehřáté na 190 °C 12–15 minut.

obj. 44090380



TIP!
Edeka Jádra vlašských ořechů
Alnatura BIO Třtinový cukr

obj. 40116122

Nepečené datlovomandlové kostky

250 g vypeckovaných datlí
180 g mandlového krému
50 g mandlové mouky
3 lžice kakaa
špetka soli
100 g celých vlašských ořechů

Datle namočte alespoň na půl hodiny do teplé vody, aby změkly. Poté je vložte do mixéru a rozmixujte do hladké, lepidivé hmoty. Do ní přidejte mandlovou mouku, mandlový krém, kakao a špetku soli. Ještě jednou vše promixujte, aby se suroviny spojily. Hmotu nechte chvíli odpočinout v lednici. Poté z ní tvarujte kostičky, které vložte do papírového košíčku a ozdobte vlašskými ořechy.



TIP!
Alnatura
BIO Kakao
obj. 42751568



Ořechové tartaletky

350 g hladké mouky
150 g moučkového cukru
200 g másla
2 žloutky
1 vanilkový cukr
2 lžičky prášku do pečiva
špetka soli

Na náplň:
150 g mletých ořechů dle chuti
150 g másla
70 g cukru
rum na ochucení
vlašské ořechy na ozdobu

Prosátou mouku smíchejte s cukrem, máslem, špetkou soli, práškem do pečiva a žloutky. Vypracujte hladké těsto a dejte do ledničky odležet. Formy na tartaletky vymažte máslem a natlačte do nich těsto. Košíčky pečte v předehřáté troubě na 190 °C do zlatova, zhruba 15 minut. Upečené tartaletky nechte vychladnout. Máslo rozpustěte v hrnci, přisypte mleté ořechy, cukr a přilijte trochu rumu. Na mírném ohni promíchejte, stáhněte z plotny a nechte v lednici vychladnout. Krémem naplňte košíčky a ozdobte celým vlašským ořechem.



TIP! Božkov originál obj. 31016152

Kokosovomandlové kuličky

150 g strouhaného kokosu
150 g mletých mandlí
2 lžice medu
3 lžice másla
2 lžičky kakaa
kokos na obalení

Strouhaný kokos, mleté mandle, med, kakao a změkklé máslo smíchejte do hladké hmoty, která by měla být mírně lepidivá. Z ní vytvořte kuličky, které obalte v kokosu a dejte do lednice ztuhnout.



TIP!
Alnatura Kokos BIO
obj. 44019668



Ořechoví ŠNECI

balíček listového těsta

200 g najemno nasekaných lískových ořechů

150 g cukru

3 lžice medu

150 ml mléka

vejce na potřetí

cukr na posypání

Listové těsto rozválejte do obdélníku. V hrnci nechte zkaramelizovat cukr, přidejte lískové ořechy, med a mléko a chvíli na mírném ohni povařte. Na rozválené těsto naneste náplň, zarolujte jej z obou stran do půlky a spojte. Vzniklou roládu nakrájejte na plátky a každý potřete rozšlehaným vejcem a posypejte je cukrem. Šneky vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v předehřáté troubě na 180 °C, dokud nezezlátnou.



TIP!
Collitali
Akátový med
z Toskánska
obj. 42616239

TIP!
Gut&Günstig
Lísková jádra mletá
obj. 44027907



Ořechový tvarohový dortík

250 g polohrubé mouky, 150 g másla, 100 g cukru, 1 vejce, 2 lžičky prášku do pečiva

Na náplň: 60 g nejmenno namletých ořechů, 600 g tvarohu, 300 ml mléka, 100 g cukru, 1 vejce, 40 ml oleje, 40 g škrobu, ořechy na ozdobení

Prosátou mouku a prášek do pečiva, cukr, máslo a vejce smíchejte a vypracujte hladké těsto, které nechte odpočinout v lednici. V míse smíchejte škrob, mléko, tvaroh, olej, vejce, cukr a nejmenno namleté ořechy a mícháním vytvořte jednotitou hmotu. Připravené těsto vyválejte a vložte do formy, na něj nalijte tvarohovou hmotu. Dort vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte asi hodinu. Vršek dortu ozdobte ořechy.



Ořechové kostky s karamelovou polevou

220 g hladké mouky, 200 g třtinového cukru, 2 vejce, 100 g nasekaných vlašských ořechů, 4 nastrohaná jablka, 150 ml slunečnicového oleje, 2 lžičky mleté skořice, 1 lžička jedlé sody, špetka muškátového oříšku
Na polevu: 200 ml smetany ke šlehání, 130 g másla, 300 g cukru

Vyšlehejte olej, cukr a vajíčka. V jiné míse smíchejte prosátou mouku, jedlou sodu, skořici a muškátový oříšek. Obě směsi pak spojte dohromady. Nakonec vmíchejte nastrohaná jablka a nasekané vlašské ořechy. Těsto nalijte do vymazané formy a pečte v předehřáté troubě při 180 °C 30–45 minut. Po vyjmutí z trouby nechte vychladnout. Pro přípravu polevy nasypťte cukr do hrnce a nechte pomalu zkaramelizovat. Poté přidejte máslo a pomalu nechte rozpustit. Nakonec opatrně vlijte smetanu a na mírném plameni míchejte. Omáčku pak přelijte do misky nebo sklenice a nechte vychladnout. Polevou pak přelijte upečený korpus a nakrájejte jej na kostky.

TIP!
 Alnatura Mouka
 pšeničná hladká
 obj. 40110169



Koláč z vlašských ořechů se žloutkovou polevou

200 g mletých vlašských ořechů, 140 g másla, 6 vajec, 140 g moučkového cukru, 80 g hladké mouky
Na polevu: 2 žloutky, 100 g moučkového cukru

Na přípravu korpusu oddělte žloutky od bílků. Z nich pak vyšlehejte tuhý sníh. Máslo vyšlehejte s cukrem a se žloutky, přidejte namleté ořechy a mouku a vše promíchejte. Do hmoty opatrně vmíchejte sníh a těsto nalijte do formy vyložené pečicím papírem. Pečte na 180–190 °C zhruba půl hodiny. Pro přípravu polevy smíchejte cukr se žloutky a vyšlehejte je. Na upečený, ještě teplý korpus nalijte polevu, uhladejte a nechte alespoň dvě hodiny ztuhnout. Před podáváním koláč nakrájejte na kostičky.



Řezy s pekanovými ořechy

1 balíček listového těsta, 70 g polohrubé mouky, 230 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 6 vajec, 120 g mletých nebo najemno nasekaných pekanových ořechů, 1 balíček prášku do pečiva
Krém: 750 ml mléka, 180 g cukru, 100 g škrobu, 300 ml smetany ke šlehání

Listové těsto vyválejte, vytvořte z něj dva stejně velké obdélníky a v troubě při 190 °C pečte asi čtvrt hodiny dozlatova. V misce vyšlehejte oba druhy cukru a vejce, poté přidejte mouku, prášek do pečiva, ořechy a vytvořte těsto. To pak nalijte na pečicím papírem vyložený plech a pečte při 180 °C asi 20 minut. Mléko vlijte do hrnce, přidejte cukr a nechte na mírném plameni rozehtát. Poté přisypte škrob a vařte, dokud směs nezhoustne, pak ji sundejte z plotny. Smetanu vyšlehejte a přidejte k mléku s cukrem a škrobem. Pro dokončení řezů namažte polovinu krému na jeden plát listového těsta, na krém položte upečený ořechový korpus, na něj namažte druhou polovinu krému, a nakonec vše přikryjte druhým plátem listového těsta. Vše nechte v lednici ztuhnout a před podáváním nakrájejte na kostky.

Mandlový koláč se sýrem cottage

balíček listového těsta
2 balení sýru cottage
2 vejce
50 g cukru
50 g nadrobno nasekaných nebo namletých mandlí
mandle na ozdobení
moučkový cukr na posypání

Listové těsto vyválejte a vykrojte dle velikosti formy do kruhu (počítejte s okraji). Těsto vložte do formy, na několika místech propíchněte vidličkou a vložte na pár minut do trouby předehřáté na 190 °C. Sýr cottage vyšlehejte s vejci, přidejte cukr a nadrobno nasekané nebo namleté mandle. Směs nalijte na těsto a vložte do trouby na dalších zhruba 20 minut. Upečený koláč ozdobte nasekanými mandlemi a posypte moučkovým cukrem.



Ořechový minicheesecake

100 g vypeckovaných datlí
100 g mandlí nebo jiných ořechů dle chuti
50 g namletých vlašských ořechů (nebo jiných dle chuti)
500 g tvarohu
150 g mascarpone
lžíce medu nebo javorového sirupu
ořechy na ozdobu

Datle namočte do teplé vody, aby změkly. Poté je společně s ořechy rozmixujte do lepivé směsi. Tu namačkejte na dno kulatých formiček (např. na vánoční cukroví). Tvaroh, mascarpone a med nebo javorový sirup vyšlehejte, pak přidejte namleté vlašské ořechy a vše spojte. Směs nalijte na korpusy ve formičkách, vršek ozdobte ořechy dle chuti a nechte v lednici nejlépe přes noc ztuhnout.

KOLÁČKY

pekanové

**270 g hladké mouky, 250 g změkklého másla,
170 g krémoveho sýru**

**Náplň: 4 vejce, 170 g třtinového cukru,
180 ml javorového sirupu, 180 g rozpuštěného másla,
340 g pekanových ořechů**

Smetanový sýr a změkklé máslo vyšlehejte dohladka, pak do směsi postupně zašlehejte mouku. Vzniklé těsto zabalte do potravinové fólie a dejte do lednice odpočinout. Těsto pak vyválejte, vykrojte kolečka a vložte do forem na tartaletky, korpusy pak dejte ještě na 20 minut do lednice. Pekanové ořechy nasekejte na drobnější kousky, pár si jich nechte na ozdobu. Vejce, cukr, javorový sirup, máslo a nasekané ořechy promíchejte. Troubu předehřejte na 190 °C. Ořechovou směsí naplňte korpusy a dejte péct zhruba na půl hodiny. Po dopečení ozdobte polovinami pekanových ořechů.

Mango

Mango nazývané také ovocem bohů má zajímavě sladce kořeněnou chuť. I proto se skvěle hodí nejen do sladkých dezertů, ale lze z něj připravit i vynikající omáčku k masům, třeba v kombinaci s curry nebo chilli.

Pitahaya červená

Dračí ovoce, které chuťově připomíná meloun, je oblíbené pro svůj zajímavý tvar a barvu. Toto nízkokalorické ovoce se konzumuje čerstvé. Pochutnáte si na něm v ovocném salátu, v dezertech, smoothie nebo třeba v palačinkách. S pitahayou se můžete setkat i ve žluté variantě, která je o něco sladší.

Kumquat

Už na první pohled připomíná malou, roztomilou mandarinku. Tento citrus můžete po omytí jíst i se slupkou, semena se však nejlépe vyjmout. Dobře poslouží jako rychlá svačinka, ozdoba zmrzlinových pohárů nebo surovina pro výrobu marmelády.

Karambola

Říká se jí také čínská hvězdice a kromě krásného tvaru je nezaměnitelná svou kyselejší chutí. Nemusí se loupat (pouze nahradit žebra), takže je ideální k ozdobení dezertů nebo moučníků, ale i pro přípravu džemů nebo kompotu.

Salak

Salak, jinak také hadí ovoce, jsou plody palmy pocházející z Jáv a Sumatry. Po oloupaní slupky připomínající hadí kůži můžete zralé plody jíst přímo nebo z nich připravit například kompot.

Tamarind

Po otevření lusu tamarindu objevíte lahodnou dužinu a v ní jádra. Dužinu je možné využít pro přípravu omáček a chutney k teplým jídlům, či k přípravě past. Chybu však neuděláte ani když si ji dáte úplně začerstva.



Exotické ovoce

Sezóna začíná u nás!

Physalis

S physalisem neboli mochní už jste se určitě setkali. Malé „lampionky“ často zdobí zmrzlinové poháry, ale nezřídka i nejrůznější dekorativní vazby. Nebojte se s ní však experimentovat, klidně ji dejte do koláče, obalte ji v čokoládě nebo si ji přidejte do snídaně.

Mangostan

Mangostana lahodná svým přívlastkem rozhodně neklame. Po oloupení vás překvapí vynikající sladkokyselá chuť bílých měsíčků, které si můžete dát čerstvé, případně je využít jako jiné ovoce – do dezertů, krémů nebo ke zdobení.

Tamarillo

Tamarillo, česky rajčenka, se rajčeti podobá, má však sladkokyselou chuť. Zralé ho lze jíst syrové, můžete ho ale také spařit, povařit nebo péct stejně jako rajčata. A když z něj zkusíte udělat chutney, určitě nebudete litovat.

Kokos

Kokos netřeba příliš představovat. Věděli jste ale, že pomáhá zlepšit paměť i imunitu? Když si poradíte s tvrdou skořápkou, mléko můžete vypít a dužinu usušit pro další použití nebo nakrájet a sníst rovnou.

Marakuja

Podle odrůdy může být žlutá nebo fialová. Pod slupkou se skrývá šťavnatá dužina s aromatickou chutí, kterou můžete využít při přípravě alko i nealko drinků, džusů nebo si ji dát jen tak – na lžičku.

Granadilla

Plody mají žlutooranžovou, jemně žíhanou, hladkou a lesklou slupku, která je pevná. Granadilla je kulatého až vejčitého tvaru, má zhruba osm cm a nahoře je protáhlá do stopky. Chuť je jemně aromatická, sladká až navinulá a připomíná angrešt.

Kiwano

Šťavnatou zeleninu kiwano s typickými růžky, která vzhledem i chutí připomíná okurku, lze konzumovat přímo, a to včetně semínek. Hodí se také do koktejlů a smoothie nebo k ochucení jogurtu.

**Širokou nabídku exotického ovoce
zakoupíte na prodejnách Cash&Carry
a na vybraných maloobchodech.**

*V. Veselá
Vánoce*

Vosí hnízda

160 g namletých piškotů, 180 g moučkového cukru, 80 g másla, 2 lžíce rumu, 2 lžíce kakaa, 2 lžíce mléka, 50 g mletých ořechů, celé kulaté piškoty na podlepení, moučkový cukr na vysypání formiček

Náplň 1: 80 g změkklého másla, 70 g moučkového cukru, 1 žloutek, lžíce rumu

Náplň 2: vaječný likér, sušené mléko

Namleté piškoty, změkklé máslo, cukr, rum, kakao, mléko a oříšky smíchejte v míse a rukama vypracujte jednotitou hmotu. Těsto pak nechte odležet v lednici. Připravte si formičky na vosí hnízda a vysypte je moučkovým cukrem. Z těsta vezměte vždy malý kousek, který vtlačte do formičky a druhým koncem vařečky do něj udělejte důlek na náplň. Dle chuti si vyberte, zda chcete hnízda plnit rumovou náplní nebo náplní z vaječného likéru. Pokud zvolíte náplň s rumem, všechny ingredience smíchejte a vytvořte z nich hladký krém. V případě, že je vám bližší náplň s vaječným likérem, smíchejte likér s trochou sušeného mléka, aby se zahustil. Náplní pak plňte připravená vosí hnízda (i lehce přes okraj), na spodek přilepte piškot a opatrně vyklopte z formiček.



TIP!
Božkov
vaječný
likér

rumové



ořechové

Muffiny s ořechy

90 g změkklého másla, 70 g cukru, 70 g třtinového cukru, 60 g zakysané smetany, 1 celé vejce, 1 bílek, 60 ml mléka, 170 g hladké mouky, 1 a ½ lžičky prášku do pečiva, 2 lžíce vody, špetka soli, vanilkový extrakt, 200 g nadrobno nasekaných ořechů (vlašských, lískových, pekanových...), celé ořechy na ozdobení

Na polevu: 200 ml smetany ke šlehání, 130 g másla, 300 g cukru

Máslo utřete s oběma druhy cukru do pěny. Poté přidejte zakysanou smetanu a vanilkový extrakt. Nakonec přidejte vejce a bílek a vše prošlehejte. Do jiné misky nasype mouku, prášek do pečiva, špetku soli a promíchejte. Moučnou směs spojte s utřeným máslem a cukrem, přidejte mléko a trochu vody a vše spojte v těsto. Nakonec do těsta nasype nasekané ořechy. Těsto nalijte do formiček na muffiny a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba čtvrt hodiny. Po dopečení nechte muffiny vychladnout. Každý pak ozdobte celým ořechem a přelijte karamelovou polevou (její přípravu naleznete na straně 21).

Sladké kokosové kuličky

400 g strouhaného kokosu + další na obalení
200 g loupáných, namletých mandlí
50 g rozpuštěného másla
1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka

Všechny ingredience smíchejte a rukama je spojte v jednotitou hmotu. Tu pak nechte alespoň hodinku odležet v lednici. Poté z hmoty tvarujte menší kuličky a každou z nich pak ještě obalte ve strouhaném kokosu.



kokosové

TIP! Gut&Günstig Kokos strouhaný jemný obj. 44025945

240 g kvalitní čokolády
(alespoň 62%)
½ smetany ke šlehání
5 g másla
lžička vanilkového extraktu

Na obalení:
kokos
kakaový prášek
nastrouhané ořechy
a další dle fantazie

V malém kastrůlku rozpustíte máslo a přilijete smetanu, kterou přivedete k varu. Do jiné misky nalámete čokoládu a přelijte ji horkou smetanou. Přidejte vanilkový extrakt a dobře promíchejte. Směs nechte vychladnout při pokojové teplotě a poté vložte alespoň na dvě hodiny do lednice. Z hmoty pak tvarujte kuličky, které vložte přes noc do lednice. Druhý den pak kuličky obalujte v kakaovém prášku, kokosu nebo v jiných surovinách dle chuti.

čokoládové

Domácí PRALINKY

Vánoční biskupský chlebíček

250 g hladké mouky, 210 g cukru, 210 g másla, 5 vajec,
½ prášku do pečiva, kandované ovoce, nasekané oříšky,
hrozinky, špetka mleté skořice a muškátového oříšku,
špetka soli

Na bílou polevu: 200 g moučkového cukru, 60 ml horké vody,
5 g rozehrátého másla

Oddělte bílky od žloutků. Cukr, změkklé máslo a žloutky utřete do pěny. Do ní vmíchejte prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva, špetkou skořice, muškátového oříšku a soli. Z bílků vyšlehejte sníh a opatrně vmíchejte do těsta. Přidejte oříšky, kandované ovoce a hrozinky. Těsto nalijte do vymazané a vysypané formy a dejte péct do trouby předehřáté na 160 °C na tři čtvrtě hodiny. Mezitím si připravte polevu – moučkový cukr prosejte a přidejte k němu vodu a rozehráté máslo. Směs pak třete, dokud nebude poleva hladká. Hotový chlebíček polijte připravenou polevou a nechte ztuhnout.

kandované
ovoce

A top-down view of a white tray filled with various shaped sugar cookies. Some are round with a star-shaped hole in the center, filled with red jam. Others are star-shaped, heart-shaped, and ring-shaped. A small white bowl with a silver spoon contains red jam. The cookies are golden-brown and some are dusted with powdered sugar.

linecké

210 g hladké mouky
140 g másla
70 g cukru
vanilkový cukr
2 žloutky
citronová kůra
džem dle chuti

— linecké cukroví

Do prosáté mouky přidejte na kostky nakrájené změkklé máslo, cukr, žloutky a citronovou kůru a rukama vypracujte těsto. Zabalte jej do fólie a dejte do lednice odpočinout. Těsto pak rozválejte na zhruba 3 mm silnou placku, ze které vykrajujte kolečka a hvězdičky či jiné tvary. Polovinu nechte plných, u poloviny vykrojte střed. Pečte v předehřáté troubě na 170 °C, dokud nezrůžoví. Vychladlé cukroví k sobě slepte džemem.

Máslové sušenky

350 g polohrubé mouky
150 g moučkového cukru
130 g másla
vanilkový cukr
2 vejce
čokoládová poleva

Prosátou mouku, cukr, změkklé máslo, vanilkový cukr a vejce smíchejte dohromady a vypracujte hladké těsto. To pak nechte v lednici odpočinout.

Poté těsto rozválejte na silnější placku a pomocí vykrajovátek nebo razítek vytvořte sušenky. Ty pečte při 160 °C zhruba čtvrt hodiny.

Upečené a vychladlé sušenky ozdobte čokoládovou polevou.



máslové



čokoládové

Čokokošíčky

250 g hladké mouky,
170 g namletých vlašských ořechů,
130 g másla, ½ vanilkového cukru,
lžička citronové kůry,
špetka soli, lžice vody

Na náplň:

170 g mletých vlašských ořechů nebo mandlí,
80 g másla, 60 ml javorového sirupu, 40 g kakaa,
lžička citronové šťávy, čokoládová poleva,
celé ořechy na ozdobu

Prosátou mouku smíchejte s namletými ořechy, špetkou soli, vanilkovým cukrem a citronovou kůrou. Přidejte změkklé máslo, trochu vody a rukama vytvořte těsto. Zabalte ho do fólie a nechte odpočinout v chladu. Máslo, javorový sirup a šťávu z citronu vyšlehejte, poté přidejte ořechy a kakao a vytvořte krém. Těsto vyndejte z lednice a vyválejte na silnější plát. Z něj vykrajujte kolečka, která namačkejte do formiček. Košíčky pečte na 180 °C 8–10 minut. Po vychladnutí je naplňte připraveným krémem, polijte čokoládovou polevou, každý z nich ozdobte celým ořechem a nechte v chladu ztuhnout.

Kokosové pusinky

2 bílky
100 g cukru
80 g strouhaného kokosu

Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, do něj přidejte cukr a vše šlehejte ve vodní lázni, aby byla hmota tužší. Do ní pak přimíchejte nastrouhaný kokos.

S pomocí lžičky nebo cukrářského sáčku s větším nástavcem tvořte na plech vyložený pečicím papírem pusinky. Ty pečte, nebo lépe pomalu sušte v troubě, dokud nezrůžoví.



kokosové

TIP! Vyzkousejte šumivé víno Stella Asti DOCG 0,75 l obj. 26702045

jablečný
SVARÁK
nealko

KDYŽ JE ZIMA
VLEZLÁ, TAK JE
BOŽKOV BEZVA
#Božani



BOŽKOV.CZ
PIJSROZUMEM.CZ

BOŽKOV

HORKÝ ČERT

2 CL BOŽKOV ORIGINÁL
4 CL BOŽKOV GRIOTTE
15 CL HORKÁ VODA
CUKR

POSTUP

Do sklenice nalijeme Božkov
Originál a Božkov Griotte
a zalijeme horkou vodou.
Podle chuti přidáme cukr,
ozdobíme citrónem a servírujeme.

SPOLU JSME SAMI SEBOU

adventní SVAŘÁK

Adventní svařák

1 l dobrého červeného vína
cukr dle chuti
celá skořice
hřebíček
badyán
plátky jablka a pomeranče

Do hrnce nalijte víno, k němu přidejte koření, můžete
přidat plátky jablka a pomeranče – důkladně však
očistěte jejich slupku. Do vína přisypte také cukr a ne-
chte ho ohřívat, víno by se však nemělo vařit. Pak už ho
jen přelijte do skleniček a ozdobte podle vaší fantazie.

Nealko jablečný svařák

1 l jablečného moštu
nebo kvalitního jablečného džusu
30 g cukru
2 celé skořice
5 hřebíčků
5 badyánů
tři plátky zázvoru
špetka mleté skořice

Mošt nebo džus nalijte do hrnce, přijedete plátky zázvo-
ru a koření. Vše nechte asi čtvrt hodiny mírně povařit.
Poté koření vyjměte a svařák rozlijte do sklenic. Do
každé skleničky můžete přidat celou skořici a badyán
pro ozdobu i dochucení.



jablečný

TIP! Vyzkoušejte šumivé víno
Marchesini Spumante Dolce 0,75 l
obj. 20110146



Vánoční štrúdl

balíček listového těsta, 1 kg jablek, 100 g hrozinek, 40 g strouhanky, 50 g nasekaných mandlí nebo vlašských ořechů, lžička skořice, balíček vanilkového cukru, rum, vajíčko na potření, plátky mandlí na ozdobu, dle chuti vanilková zmrzlina

Hrozinky zalijte rumem a nechte ideálně přes noc odstát. Jablka oloupejte a zbavte jádřinců, pak je nahrubo nastrouhejte nebo nakrájejte na drobné kousky. Ty smíchejte s hrozinkami, nasekanými ořechy, skořicí, vanilkovým cukrem a strouhankou. Těsto vyválejte na tenké pláty. Na ně pak navrstvěte jablečnou směs a těsto srolujte do závinů. Vršek potřete rozšlehaným vajíčkem a posypte plátky mandlí. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C 20–30 minut. Podávat můžete s kopečkem vanilkové zmrzliny.

Sváteční dort

400 g rybízu, 250 g hrozinek, 300 g kandovaných třešní, 150 g sušených meruněk, 75 g kandované pomerančové kůry, pár lžic brandy, 300 g hladké mouky, 300 g změkklého másla, 300 g třtinového cukru, 5 vajec, špetka muškátového oříšku, nastrouhaná kůra z jednoho citronu a jednoho pomeranče, 60 g nahrubo nasekaných mandlí
Na polevu: 270 g moučkového cukru, 60 ml citronové šťávy, 30 g rozpuštěného másla

Rybíz, hrozinky, kandované ovoce i kůru a sušené meruňky smíchejte v míse, pokapejte brandy a nechte přes noc v lednici. Mouku, máslo, cukr, vejce, muškátový oříšek a nastrouhanou kůru z citrusů smíchejte a vypracujte těsto, do kterého přidejte ovoce namočené v brandy a mandle. Vše dobře promíchejte. Těsto nalijte do dortové formy dobře vymazané máslem nebo vyložené pečicím papírem. Pečte pomalu, na 140–150 °C, dokud špejle zasunutá do středu dortu nebude po vytažení suchá. Po dopečení nechte ve formě vychladnout. Pro přípravu polevy smíchejte moučkový cukr, citronovou šťávu a máslo a dobře promíchejte. Pokud by byla poleva příliš řídká, přidejte cukr. Polevu přelijte dort a nechte ztuhnout.



Sváteční dort

Apple pie

350 g hladké mouky, 200 g másla, 20 g cukru, 1 vejce, špetka soli
Na náplň: 1,2 kg jablek, 150 g cukru, 60 g másla, 1 vejce,
lžíce citronové šťávy, špetka skořice, špetka muškátového oříšku,
vajíčko na potření

Smíchejte prosátou mouku, cukr a špetku soli. Přidejte změkklé máslo a vejce a vypracujte těsto. Pokud by bylo příliš suché, přidejte lžici studené vody. Těsto zabalte do fólie a vložte alespoň na hodinu do lednice. Jablka oloupejte, zbavte jádřinců, nakrájejte na menší kousky a pokapejte citronovou šťávou. V hrnci rozpustěte máslo, vsypte do něj jablka, cukr a povařte, dokud se cukr nerozpustí a jablka nepustí šťávu. Jablka pak přecedte, ochuťte špetkou skořice, muškátového oříšku a dejte stranou. Zachycenou šťávu v hrnci ještě zredukujte. Těsto vyndejte z lednice a rozdělte na polovinu.

Z každé z nich pak vyválejte placku. Jednou plackou vyložte dno koláčové formy, a to včetně okrajů. Na těsto navrstvěte povařená jablka, která pokapejte zredukovanou šťávou. Z druhé placky vykrojte kruh podle velikosti formy. Vykrajovátky do něj vykrojte vánoční motivy a zaklopte jím vršek koláče, okraje spodní i horní vrstvy přitlačte k sobě. Horní díl potřete rozšlehaným vejcem a vložte do vyhřáté trouby na 160 °C asi na 50 minut nebo dokud nebude koláč zlatavý.



Tartaletky se slaným karamellem

350 g hladké mouky, 150 g moučkového cukru, 200 g másla, 2 žloutky, 1 vanilkový cukr, 2 lžičky prášku do pečiva, špetka soli
Na náplň: 150 g cukru, 80 g másla, 120 ml 33% smetany, lžička soli
Na krém: 130 g másla, 130 ml smetany ke šlehání, 150 g hnědého cukru, ¾ lžičky soli, 450 g moučkového cukru

Košíčky na tartaletky připravte dle postupu na straně 19. Pro přípravu náplně vsypte cukr do hrnce a nechte rozpustit. Poté přidejte nakrájené máslo a také nechte v karamelu rozpustit. Poté do směsi opatrně vlijte smetanu a přisypte sůl. Vše promíchejte a nechte ještě chvíli prohřát. Směs pak nechte vychladnout, občas ji však promíchejte. Připravené tartaletky naplňte směsí a nechte v lednici ztuhnout. V hrnci smíchejte máslo, smetanu, hnědý cukr a sůl. Za občasného míchání vařte asi čtyři minuty, dokud se cukr nerozpustí. Směs pak nechte vychladnout. Poté ji přelijte do misky a přisypte k ní moučkový cukr a vše vyšlehejte do hladké směsi. Krém pak nechte alespoň čtvrt hodiny ztuhnout v lednici. Nakonec s ním pomocí cukrářského sáčku ozdobte košíčky, které můžete na závěr ještě posypat například strouhaným kokosem.

SVÁTEČNÍ PUNČ

- Becherovka Original 500 ml
- Směs na Punč (v příbalu)
- Jablečný mošt 1L
- Šťáva ze 3 citrónů
- 2 lžíce medu
- Plátek másla

Všechny nealkoholické suroviny smíchejte v hrnci a vařte 5 minut. Poté vytáhněte sáček se směsí, dolijte Becherovku a vše nechte prohřát. Podávejte v hrnku nebo sklence z varného skla a ozdobte plátkem jablka.

Na zdraví!



BECHEROVKA®

SKVĚLE NAMÍCHANÝ ŽIVOT

Va zdraví!

Nejen na nový rok

Tchin tchin, cheers, na zdrowie nebo prostě na zdraví! Ať už byste zavítali do jakéhokoli koutu světa, snad všude se setkáte s (nejen novoročním) připitkem doprovázeným cinknutím skleniček a vzájemným přáním. Teoríí, kde se v dávné historii zvyk připitku vzal, je nespočet – od odhánění zlých duchů zvukem cinknutí, přes úsilí silným ťuknutím přelít případný otrávený nápoj z jedné skleničky do druhé, až po snahu zažít připitek všemi smysly včetně sluchu. Ať už to bylo jakkoli, připitek s vysloveným přáním je oslavou společně stráveného času a významného okamžiku, který dokáže dobře zvolený nápoj ještě povýšit!

Na co při připitku nezapomenout?

- Ťukat by se mělo pouze se sektem nebo vínem.
- Sklenku je třeba držet za stopku, aby se obsah nezahřival a sklo se nezašpinilo.
- Ťukejte jen lehce, ať nemusíte sbírat střepy (i když přináší štěstí).
- Při ťuknutí nekřižte ruce a dívejte se do očí.
- Užijte si naplno každou chvíli tradice, která lidstvo doprovází od nepaměti. :-)

**G. H. Mumm Champagne
Cordon Rouge - brut**
0,75 l
obj. 20499133

Vlajková loď šampaňského domu G. H. Mumm vyniká svěží chutí s nádechem vyžrálých citronů. Doznívá harmonicky v citrusovém tónu. Mumm Cordon Rouge má jiskrnou, slámově žlutou barvu s pravidelným jemným perlením a s aroma po peckovitém ovoci a křupavé briošce.

Složení:
30 % Chardonnay
45 % Pinot Noir
25 % Meunier





Moët & Chandon
Brut Impérial
 0,75 l
 obj. 20499003



ZNOVÍN CLASSIC
SEKT demi sec
 0,75 l
 obj. 20125001



Champagne Taittinger
RESERVE brut
 0,75 l obj. 20426005

Marchesini
Prosecco
 Extra dry
 0,75 l
 obj. 20112009



Prodotto in Italia ASTI Stella
 0,75 l obj. 26702045



NOVINKA!
La Marca Prosecco
 DOC Treviso
 Extra dry
 0,75 l



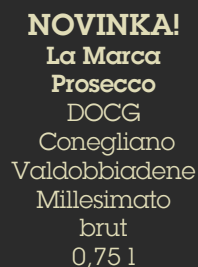
Praladin
Prosecco
 Dry
 0,75 l
 obj. 28702031



Perrier-Jouët
Belle Epoque
 2012
 0,75 l
 obj. 20499006



NOVINKA!
La Marca
Prosecco
 DOCG
 Conegliano
 Valdobbiadene
 Millesimato
 brut
 0,75 l





LA HECHICERA
FINE AGED RUM FROM COLOMBIA



NECHTE SE OKOUZLIT ČARODĚJKOU!

Objevte mistrovské spojení 12–21letých kolumbijských rumů



@LaHechicera
www.lahechicera.co
www.pijsrozumem.cz

San Francisco World Spirits Competition | The Spirit Masters