

Dýně



JACK DANIEL'S

SUPERPREMIUM WHISKEY

Z DÍLNY

JACK DANIEL'S



GENTLEMAN JACK

Dvojitá filtrace dodává tu správnou jemnost a chuť díky procesu stažení v sudech a překapávání přes silnou vrstvu dřevěného uhlí z javoru cukrodárného. Vyvážená chuť s tóny karamelu, vanilky a dubu.



2×
FILTROVANÝ



EXTRA
JEMNÝ



VYVÁŽENÁ CHUŤ DUBU
SE SNOUBÍ S CHUTÍ
KARAMELU A VANILKY

40 %

OBSAH
ALKOHOLU



STÁČEN POUZE
Z JEDNOHO SUDU



ROBUSTNÍ
CHARAKTER



V CHUTI PATRNÉ TÓNY
KARAMELU A KOŘENÍ

45 %

OBSAH
ALKOHOLU



SINGLE BARREL

Unikátní chuť Single barrel whiskey je daná vysoce kvalitním procesem výroby pod dohledem Master destiléra. Chuť s tóny karamelu a koření.

Milé čtenářky, milí čtenáři,
řadíte se mezi milovníky podzimu, nebo spíše
ty, kteří ho nemají rádi? Pokud patříte do druhé
skupiny, věříme, že recepty, které jsme pro vás
v novém čísle JIP magazínu připravili, váš názor změní. I když za
oknem prší a je nevlídno, třeba takové dýňové lívance nebo teplá
dýňová polévka dokážou zaručeně zvednout náladu. A co teprve
sladké recepty plné oříšků, podzimního ovoce nebo kaštanů...
A protože letos rostou, přinášíme vám i inspiraci na recepty z hub.

Přejeme vám příjemné podzimní dny
Vaše JIP východočeská



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

REDAKCE

JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská 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

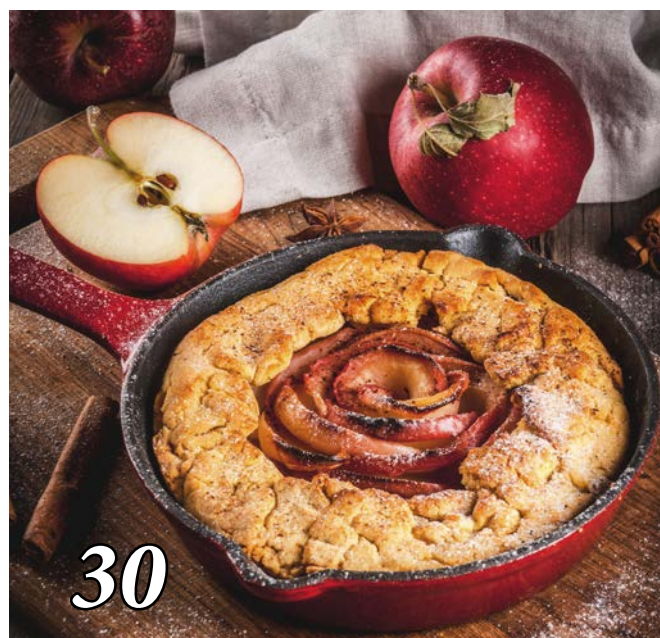
FB /jip.potraviny

www.jip-gastrostudio.cz

IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:





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 **Houby**
recepty
- 14 **Dinner in the sky**
reportáž z večere v oblacích
- 18 **Dýně**
recepty
- 24 **Hummus, kimchi a další**
kvalitní, funkční a chutné
- 26 **Sladký podzim**
recepty









balíček listového těsta
250 g čerstvých hub
200 g krémového sýru
1 vajíčko
1 cibule
2 stroužky česneku
lžíce sádla
kmín
čerstvě mletý pepř
sůl

houbový koláč

Cibuli a česnek nakrájejte najemno, houby na plátky. Na pánvi rozehřejte sádlo, přidejte cibuli a nechte ji zesklivatět. Poté přidejte česnek, nechte ho rozvonět, a nakonec vložte na pánev nakrájené houby. Vše lehce orestujte a nechte vychladnout. Listové těsto rozválejte do placky a přeneste na pekáč vyložený pečicím papírem nebo do formy. Do houbové směsi přidejte krémový sýr, vajíčko a koření a vše dobře promíchejte. Směs pak rozprostřete na těsto a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba půl hodiny.



Vaječná omeleta se žampiony

150 g menších žampionů, 4 vejce, 1 menší cibule, 2 lžice másla, lžice vody, čerstvě mletý pepř, sůl

Cibuli nasekejte najemno, žampiony nakrájejte na menší kousky. Na pánvi nechte rozeřhát lžici másla, přidejte cibuli a nechte zesklivatět. Poté přidejte žampiony, orestujte je a ochuťte solí a pepřem. Houby stáhněte z plotny. Vajíčka rozklepněte do misky, přidejte k nim sůl, pepř, lžici vody a vidličkou je rozšlehejte. Na pánvi rozeřhajte lžici másla a vlijte rozšlehaná vejce. Jakmile začnou vajíčka houstnout, pomalu je promíchávejte stěrkou, ale stále tak, aby vajíčka pokrývala celou plochu pánve.

Omeletu nechte chvíli smažit, poté na ni dejte připravené houby a od okraje začněte odlepovat. Omeletu přeložte napůl a opatrně vyklopte na talíř.

Houbové měšce

200 g hladké mouky, 400 ml mléka, 2 vejce, špetka soli, olej na smažení

Náplň: 200 g hub dle chuti, 1 cibule, 1 vejce, lžice másla, čerstvě mletý pepř, sůl, pažitka na zabalení

Prosátou mouku, sůl, vajíčka a mléko rozšlehejte do hladkého palačinkového těsta. Na pánvi rozeřhajte olej a palačinky na něm z obou stran dozlatova usmažte. Houby nakrájejte na menší kousky. Cibuli nasekejte najemno a nechte ji zpěnit na rozeřhátém másle. Přidejte pokrájené houby a orestujte. Nakonec do hub rozklepněte vajíčko a ještě lehce osmažte. Směs pak osolte a opepřete. Houbovou směsí naplňte palačinky, zabalte je do balíčků (měšců) a zavažte snítkou pažitky.



Slzovkové rizoto s houbami

150 g slzovky, 30 g kulatozrné rýže, 2 šalotky, 250 g hub, 1 l zeleninového vývaru, 150 g strouhaného parmezánu, 2 lžice másla, olivový olej, sůl a pepř

Slzovku namočte na několik hodin do vody. Tu pak scedte a slzovku vařte v čerstvé vodě zhruba půl hodiny do poloměkka. Rýži uvařte dle návodu na skus. Šalotku nasekejte najemno a orestujte na olivovém oleji. Houby pokrájejte na menší kousky, přidejte je k šalotce a lehce orestujte. Poté přidejte i rýži a opět zarestujte. Do hrnce přidejte slzovku a postupně vlévejte vývar. Vše na mírném plameni vařte a průběžně míchejte, dokud se tekutina nevsákne a slzovka i rýže nebudou měkké. Rizoto sundejte z plotny a vmíchejte do něj parmezán a máslo, vše promíchejte. Dle potřeby dochuťte solí a pepřem.

Palačinky s houbami v zelí

200 g hladké mouky, 400 ml mléka, 2 vejce, špetka soli, olej na smažení
Náplň: 250 g kysaného zelí, 200 g hub, svazek jarní cibulky, 1 cibule, lžíce másla, kmín, čerstvě mletý pepř a sůl

Prosátou mouku, sůl, vajíčka a mléko rozšlehejte do hladkého těsta. Na pánvi roze-
hřejte olej, postupně vlívejte připravené těsto, palačinky na něm z obou stran do-
zlatova usmažte a dejte stranou. Cibuli nakrájejte najemno, houby na menší kousky.
V hrnci roze-
hřejte máslo, vsypte na něj cibuli a nechte zesklivatět. K cibuli přidejte
houby a nechte lehce podusit. Zelí scedte, nasekejte, přidejte do hrnce a ochuťte
pepřem, solí a kmínem. Nechte podusit, dokud zelí nezměkne. Směsí naplňte
připravené palačinky a zasypte je nasekanou jarní cibulkou.

palačinky
s houbami



polévka
z lišek

Krémová polévka z lišek

350 g čerstvých lišek
5 brambor
1 cibule
400 ml zeleninového vývaru
300 ml smetany na vaření
2 lžíce másla
sůl a pepř

Brambory oloupejte a nakrájejte na menší kousky, cibuli nasekejte najemno. Lišky očistěte a nakrájejte. V hrnci rozehejte máslo, vsypte cibuli a nechte zeskovatět. Poté přidejte brambory a lišky, lehce orestujte a přilijte vývar. Vařte na mírném plameni, dokud nebudou brambory měkké. Vše pak rozmixujte ponorným mixérem, přilijte smetanu a ještě krátce povařte. Polévku dochuťte solí a pepřem.



burger
s houbami

Burger s houbami

2 hamburgerové bulky
2 portobello žampiony nebo 6 menších žampionů
1 rajče
sýr feta
hořčice
listový salát
2 lžíce olivového oleje
1 stroužek česneku
sůl a pepř

Olivový olej, prolisovaný stroužek česneku, sůl a pepř smíchejte a směsí potřete houby. Na grilu nebo pánvi pak houby opečte, asi tři minuty z každé strany. Rozříznuté hamburgerové bulky řeznou stranou dolů také krátce opečte. Na bulky naneste hořčici, listový salát, na plátky nakrájené rajče a opečené houby, na které rozdrobte sýr. Přiklopte vrchním dílem bulky.



těstoviny
se žampiony

Těstoviny se žampiony

balíček špaget
250 g žampionů
2 stroužky česneku
200 ml smetany
50 g strouhaného parmezánu (+ na ozdobení)
olivový olej

Špagety uvařte v osolené vroucí vodě podle návodu, scedte a dejte stranou. Česnek nakrájejte na plátky, houby na menší kousky. V hrnci rozpalte olej, přidejte česnek a krátce orestujte, poté přisypte nakrájené žampiony. Ochuťte solí a pepřem a restujte zhruba deset minut. Poté přilijte smetanu a nechte ji prohřát. Do hrnce přidejte uvařené těstoviny, přisypte sýr a vše promíchejte. Podávejte posypané strouhaným parmezánem.



houbové
arancini

Houbové arancini

500 g kulatozrně rýže, 1 l vody, špetka šafránu, 250 g čerstvých hub, ½ cibule, 2 stroužky česneku, 2 žloutky + 2 vejce na obalení, 150 g strouhaného parmezánu, 200 g kvalitní mozzarely, strouhanka, olivový olej, olej na smažení (např. slunečnicový), máslo, sůl

Rýži propláchněte, dejte vařit do osolené vody se špetkou šafránu a nechte vodu úplně vyvařit. Rýži odložte stranou. Cibuli a česnek nakrájejte najemno, houby na menší kousky. V hrnci rozehřejte olivový olej a nechte na něm nakrájenou cibuli zesklivatět. Poté přidejte česnek, nechte jej rozvonět, a nakonec přisypte nakrájené houby. Ty nechte orestovat dozlatova. K houbám přidejte připravenou rýži, kus másla, žloutky, parmezán a vše dobře promíchejte. Rýžovou směs pak nechte vychladnout. Mozzarellu nakrájejte na kostky. Do dlaně dejte zchladlou rýžovou směs, kterou naplňte několika kostkami mozzarely a zabalte do koule. Každou kouli pak obalte v rozšlehaném vajíčku a následně ve strouhance. Arancini smažte ponořené v rozpáleném oleji dozlatova ze všech stran a podávejte teplé.

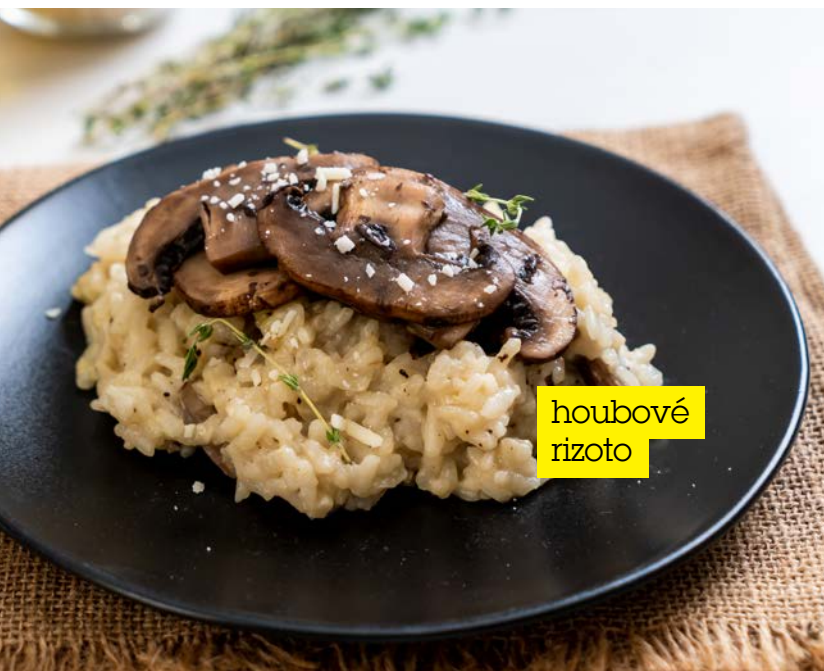


houbová
polévka

Houbová polévka se zeleninou

350 g čerstvých hub (hříbky, žampiony,...)
1 cibule
3 stroužky česneku
2 l zeleninového vývaru
1 střední cuketa
2 mrkve
sušený tymián
sušené oregano
bobkový list
sůl a čerstvě mletý pepř
olivový olej

Cibuli a česnek nasekejte najemno. Houby očistěte a nakrájejte na plátky, cuketu a mrkev na kolečka a ty ještě na čtvrtiny. V hrnci rozehejte olivový olej a přidejte cibuli, kterou nechte zeskloupat. Pak přisypte nasekaný česnek a krátce orestujte. Houby, mrkev a cuketu vložte do hrnce, nechte lehce orestovat a přilijte vývar. Polévku osolte, opepřete, přidejte sušené bylinky a vařte zhruba 20 minut, dokud zelenina nezměkne. Vyndejte bobkový list, dle potřeby dochutěte a podávejte.



houbové
rizoto

Houbové rizoto

600 g hub (můžete nakombinovat více druhů)
350 g rýže typu arborio
1,5 l drůbežího vývaru
2 šalotky
100 ml suchého bílého vína
4 lžice másla
50 g strouhaného parmezánu
pažitka
olivový olej
sůl a čerstvě mletý pepř

Houby očistěte a nakrájejte na plátky. Na pánvi rozehejte 2 lžice olivového oleje a houby zhruba tři minuty restujte, poté je dejte stranou. Šalotku nasekejte najemno a krátce ji orestujte na lžici olivového oleje v pánvi. Pak k ní přisypte rýži a asi dvě minuty restujte. Následně přilijte bílé víno a nechte jej zredukovat. Poté do pánve nalijte půl litru vývaru a za stálého míchání, když se tekutina vsákne, přilijte další vývar. Takto pokračujte, dokud rýže nebude al dente (na skus). K rýži pak přidejte houby, máslo, parmezán, nejemno nasekanou pažitku a vše dobře promíchejte.



plněné
portobello

Plněné portobello

4 větší portobello žampiony
4 větší vejce
50 g strouhaného parmezánu
4 lžičky bazalkového pesta
olivový olej
čerstvá petrželka
sůl a čerstvě mletý pepř

Troubu předehřejte na 200 °C. Z hub odřízněte nožičky a odstraňte lupeny. Kloboučky hub potřete olivovým olejem a položte vrškem dolů na plech vyložený pečicím papírem. Houby dejte do trouby a pečte zhruba 5–7 minut. Poté portobello vyndejte a osušte je papírovou utěrkou. Do každého kloboučku dejte lžičku pesta a opatrně rozetřete, na pesto rozklepněte vajíčko, osolte, opepřete a posypte parmezánem. Houby vložte zpátky do trouby a pečte zhruba 15 minut při 180 °C. Hotové plněné portobello ozdobte nasekanou petrželkou.

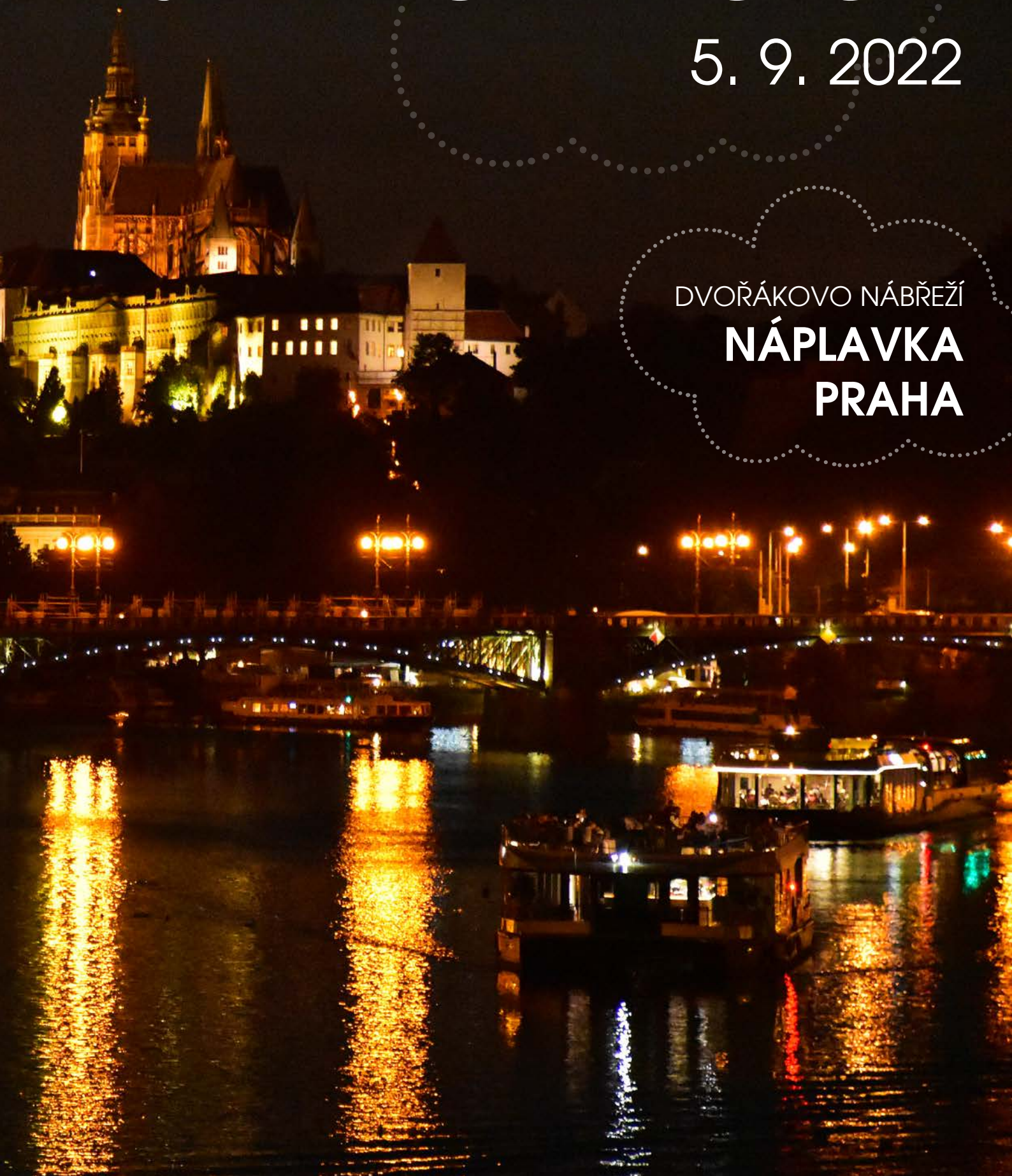


**DĚKUJEME NAŠIM PARTNERŮM
ZA SPOLUPRÁCI NA AKCI**

JIP V OBLACÍCH

5. 9. 2022

DVOŘÁKOVO NÁBŘEŽÍ
NÁPLAVKA
PRAHA







V oblacích nad náplavkou se opět vznášeli hosté Dinner in the sky

Skvělé jídlo, dobrá společnost a k tomu nezapomenutelný zážitek.

Na dvě stovky milovníků kvalitní gastronomie se letos rozhodly rozloučit s létem stylově na již tradičním Dinner in the sky. Ten se už podruhé konal na pražské náplavce, která opět nabídla romantický výhled.

Ve výšce 50 metrů nad Vltavou měli hosté možnost ochutnat degustační menu sestavené šéfkuchařem michelinské restaurace **The Eatery Pavlem Býčkem** a servírované **Daliborem Navrátilem** a jeho týmem z našeho gastro-studia JIP. A na čem si hosté Dinneru pochutnali? Kromě tataráku z červené řepy a nakládané žluté řepy to byla koprovka s opečenými grenaille a trhaným uzeným pstruhem, dále kachní prso s dýní, nádivkou a kaštaný. Pomyslnou třešničkou pak byla panna cotta z podmásli, hruškové ragú s karamelizovanými hruškami a karamelovou drobenkou.

Kromě plošiny s degustačním menu se mohli návštěvníci akce také svést na rautové lodi Agnes de Bohemia nebo se projít po náplavce plné degustačních zastavení – pod stany vytvářejícími příjemný stín byly k ochutnání produkty našich dodavatelů a partnerů.

Za skvělý den děkujeme všem, kteří ho s námi strávili, a budeme se těšit na náplavce nejpозději opět zase za rok.





Dýně



dýňová
polévka



dýňové
lívance



dýňové
vafle

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 lžice olivového oleje
dýňový olej*

Šalotku nakrájejte najemno. V hrnci rozpalte olivový olej a šalotku na něm zpěňte. Přidejte žluté kari, mletý zázvor a kardamom a pět minut restujte. Do hrnce přidejte na větší 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.

Dýňové lívance

*½ menší dýně Hokkaidó
180 g hladké mouky
40 g másla
2 vejce
½ prášku do pečiva
lžice cukru
lžička skořice
špetka soli
olej*

Dýni rozkrojte, vydlabejte semínka a nakrájejte na menší kousky. Ty pak vložte do hrnce, podlijte půl šálkem vody a nechte dusit, dokud nebude dýně měkká. Poté dýni rozmixujte dohladka. Mouku rozmíchejte se skořicí, špetkou soli a práškem do pečiva. Přidejte dýňové pyré, rozpuštěné máslo, vajíčka a cukr a vše dobře rozmíchejte, aby vzniklo hladké těsto. Na pánvi rozehejte olej a lívance smažte z obou stran dozlatova. Podávejte s medem nebo javorovým sirupem.

Dýňové vafle

*250 g dýně Hokkaidó
250 g hladké mouky
100 g másla
100 ml mléka
2 vejce
50 g cukru
½ prášku do pečiva*

Z dýně vydlabejte semínka, nakrájejte ji na menší kousky a dejte podusit s trochou vody do hrnce, dokud nezměkne. Dýni přendejte do mísy a přidejte k ní vajíčka, změkklé máslo, cukr a vše rozmixujte. Poté přidávejte prosátou mouku s kypřícím práškem a přilévejte mléko. Vše míchejte, dokud nevznikne hladké těsto. Těsto pak vlijte do rozpáleného vaflovače. Vafle podávejte ještě teplé se šlehačkou.



dýňová
roláda

Roláda z dýně

100 g hladké mouky, 160 g dýňového pyré, 3 vejce, 130 g cukru, 2 lžičky prášku do pečiva, 2 lžičky jedlé sody, lžička vanilkového extraktu, špetka soli

Náplň: 250 g krémového sýru, 90 g změkklého másla, 100 g moučkového cukru, lžice vanilkového extraktu

Troubu rozehejte na 190 °C. Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva, jedlou sodou a špetkou soli. V další misce vyšlehejte vejčka s cukrem do pěny. Poté přidejte vanilkový extrakt a dýňové pyré a smíchejte. Do směsi postupně přidávejte mouku a gumovou stěrkou vmíchávejte, dokud se suroviny nespojí v hladké těsto. Plech vyložte pečicím papírem a těsto na něj rovnoměrně rozetřete. Pečte v předehřáté troubě zhruba čtvrt hodiny. Ještě teplý korpus srolujte do rolády a nechte v pokojové teplotě vychladnout. Krémový sýr, moučkový cukr, máslo a vanilkový extrakt vyšlehejte do krému. Vychladlý korpus opatrně rozrolujte a rovnoměrně na vnitřní stranu rozetřete krém. Poté roládu znovu zarolujte a přitom odloupněte pečicí papír. Roládu zabalte do potravinové fólie a vložte ji alespoň na hodinu do lednice. Před podáváním posypte moučkovým cukrem.



dýňové
latté

Podzimní dýňové latté

½ dýně Hokkaidó, 300 ml mléka, lžice medu, lžička perníkového koření, 2 malé šálky espressa, kelímek smetany ke šlehání, mletá skořice na ozdobení

Dýni zbavte semínek, nakrájejte a dejte péct do trouby na 180 °C na 20–30 minut, dokud nezměkne. Poté ji přendejte do misky a tyčovým mixérem rozmixujte na pyré. Do pyré přidejte med a koření a vše dobře promíchejte. Mléko vyšlehejte napěňovačem nebo zahřejte a vyšlehejte metlou. Přidejte ho do dýňového pyré, následně přilijte kávu. Vše zamíchejte. Smetanu vyšlehejte do šlehačky, nazdobte na latté a posypte skořicí.



halloweenské
perníčky

Halloweenské perníčky

300 g hladké mouky, 120 g moučkového cukru, 2 vejce, 100 g změkklého másla, 100 g medu, ½ balíčku prášku do perníku, lžička perníkového koření

Poleva: 140 g moučkového cukru, 1 bílek, lžice citronové šťávy, oranžové a černé potravinářské barvivo

Prosátou mouku smíchejte s práškem do perníku a perníkovým kořením. Přidejte cukr, med, máslo a vejčka. Suroviny spojte a vypracujte hladké těsto, které dejte do lednice odpočinout. Těsto pak na pomoučněném válu vyválejte do placky silné asi tři milimetry a vykrajujte s pomocí formiček halloweenské tvary. Troubu předehřejte na 170 °C a perníčky pečte 6–7 minut. Po upečení je nechte vychladnout a připravte si polevu. Moučkový cukr přesejte, přidejte bílek a citronovou šťávu a šlehejte, dokud se cukr nerozpustí a nevznikne hladká poleva. Polevu rozdělte na několik částí a do jedné z nich dejte černé barvivo, do další oranžové. S pomocí zdobičky nebo igelitového sáčku zdobte perníčky dle fantazie.

A close-up photograph of a golden-brown pumpkin loaf cake, sliced to reveal a moist interior studded with pumpkin seeds. The loaf is garnished with more seeds on top and is presented on a white rectangular plate. Several cinnamon sticks and a single grape are scattered around the cake on a rustic wooden surface.

dýňová
buchta

Dýňová vláčná buchta

*600 g dýně Hokkaidó
250 g polohrubé mouky
150 ml mléka
100 ml oleje
100 g moučkového cukru
1 vejce
balíček prášku do pečiva
lžička skořice
dýňová semínka*

Dýňová semínka krátce nasucho opražte na pánvi. Dýni Hokkaidó očistěte a nastrouhejte najemno. Do dýně přisypte prosátou mouku s práškem do pečiva, přidejte mléko, olej, cukr, skořici a vidličkou rozšlehané vajíčko. Vše promíchejte a vytvořte vláčné těsto, do kterého vmíchejte část opražených dýňových semínek. Těsto nalijte do vymazané a vysypané formy nebo na plech vyložený pečicím papírem. Vršek posypte zbytkem semínek. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba $\frac{3}{4}$ hodiny, dokud se nepřestane těsto lepit na špejli.

Mramorovaný čokodýňový chlebík

180 g dýňového pyrė
150 g cukru
120 g rozpuštěného másla
2 vejce
50 ml mléka
130 g hladké mouky
lžička vanilkového extraktu
lžička prášku do pečiva
½ lžičky jedlé sody
špetka soli
60 g kvalitního kakaa

Troubu předehřejte na 180 °C. V míse promíchejte cukr, vejčička, máslo, mléko a vanilkový extrakt. V další míse smíchejte prosátou mouku, jedlou sodu, prášek do pečiva a sůl. Moučnou směs pak vmíchejte do vaječné směsi a vytvořte hladké těsto. Polovinu z něj pak přendejte do jiné mísy a vmíchejte do něj kakao. Do druhé poloviny těsta vmíchejte dýňové pyrė. Formu na chlebík vymažte a vysypte a postupně střídavě vlévejte obě těsta, abyste vytvořili mramorovanou strukturu. Pečte v troubě zhruba 50 minut, dokud se nepřestane těsto lepit na špejli. Po dopečení nechte chlebík vychladnout.

čokodýňový
chlebík



dýňové
cupcakes

Dýňové cupcakes

180 g dýňového pyré, 200 g hladké mouky, 120 g změkklého másla, 200 g cukru, 2 vejce, lžice vanilkového extraktu, ½ balíčku prášku do pečiva, lžička jedlé sody, lžička mleté skořice, lžička mletého zázvoru, špetka soli

Krém: 120 g krémového sýru, 30 g změkklého másla, 160 g moučkového cukru, ½ lžice vanilkového extraktu

Troubu předehřejte na 180 °C. V míse smíchejte prosátou mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, koření a špetku soli. V jiné míse vyšlehejte cukr a máslo do pěny. Přidejte vejčka a vanilkový extrakt a opět vyšlehejte. Střídavě pak přidávejte dýňové pyré a moučnou směs, dokud nevznikne těsto. Tím naplněte cupcakové košíčky a dejte péct do předehřáté trouby zhruba na 20 minut.

Mezitím připravte krém. V misce vyšlehejte krémový sýr, do něj přidejte máslo a opět rozšlehejte. Nakonec přidejte vanilkový extrakt a cukr a šlehejte, dokud nebude krém nadýchaný. Krém nanášejte na upečené a vychladlé cupcakes.



halloweenské
sušenky

Halloweenské cukrové sušenky

*300 g hladké mouky
150 g zakysané smetany
200 g změkklého másla
kapka oranžového potravinářského barviva
1 vejce
100 g krystalového cukru*

Mouku, zakysanou smetanu, máslo a kapku oranžového barviva dejte do mísy a vypracujte těsto. To zabalte do potravinové fólie a dejte do lednice odpočinout. Troubu předehřejte na 180 °C. Z těsta vyválejte silnější placku a vykrajujte halloweenské tvary. Sušenky potřete rozšlehaným vajíčkem a z jedné strany je obalte v krystalovém cukru. Sušenky pečte zhruba 10 minut.



sýrovodýňový
koláč

Sýrovodýňový koláč

200 g hladké mouky, 1 vejce, 60 ml oleje, 60 ml vody, špetka soli, fazole na zatížení

Náplň: 1/3 dýně Hokkaidó, 150 ml smetany ke šlehání, 100 g nastrouhaného tvrdého sýru, 3 vejce, olivový olej, sůl a pepř

Do prosáté mouky přidejte vejce, sůl, vodu a olej a vypracujte těsto. To pak zabalte do fólie a nechte odpočinout. Troubu předehřejte na 190 °C. Připravte si formu na koláč a vyložte ji pečicím papírem. Těsto rozválejte a vložte do formy tak, aby sahalo až po okraje. Dno koláče posypte fazolemi a dejte do rozehřáté trouby přibližně na 10–15 minut. Dýni nakrájejte na malé kostičky. Na pánvi rozehřejte olej, vložte na ni dýni a zhruba pět minut ji opékejte. Vajíčka a smetanu prošlehejte, přidejte nastrouhaný sýr, osolte a opepřete. Korpus vyndejte z trouby a vyložte na něj kousky dýně, které přelijte připravenou smetanovou směsí. Koláč pečte dalších zhruba 40 minut při 180 °C.

beavia
pure food. pure love.



*Pro každou
příležitost s přáteli*

kvalitní, funkční a chutné

hummus | kimchi | miso | řepa | tahini



Bud'te s námi na šťastné cestě životem.

www.beavia.com



salát
s kimchi

Salát s pečenou zeleninou, tempehem, ořechy a kimchi

¼ dýně, ¼ brokolice, ½ žluté papriky, 2 mrkve, 10 růžičkových kapust, 100 g uzeného tempehu, hrst rozmarýnu, 2 pl oleje

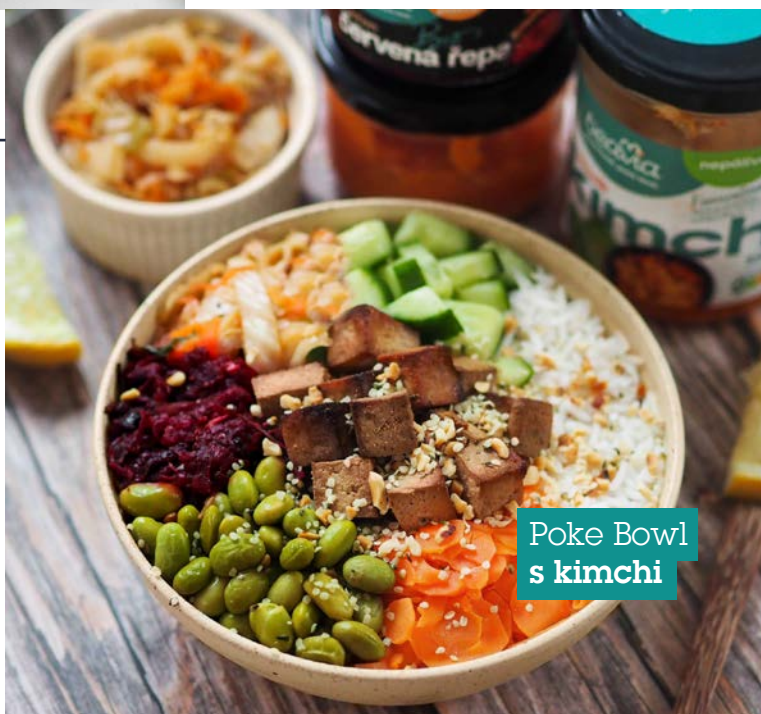
hrst polníčku, hrst baby špenátu, ½ sklenice kimchi s jablkem, hrst pekanových ořechů, klíčky brokolice (libovolné)

Všechnu zeleninu očistíme, nakrájíme na kostky a vložíme do misky. Přidáme uzený tempeh, rozmarýn a olej. Promícháme, dáme na plech s pečicím papírem a pečeme 30 minut na 180 °C. Na talíř dáme polníček, špenát, přidáme kimchi, pečenou zeleninu, ořechy a klíčky. Můžeme přidat i hummus nebo avokádo.

Poke Bowl s kimchi a tofu

70 g rýže Basmati, 50 g salátové okurky, 30 g edamame, 30 g nepálivého Kimchi Beavia, 30 g mrkve, 30 g uvařené /fermentované červené řepy, 30 ml omáčky tamari nebo Luggi (Beavia), 10 g drcených kešu ořechů, 10 g konopných semínek, 50 g tofu, 15 ml javorového sirupu

Tofu si nakrájíme na kostičky, které dáme do zavařovací sklenice. Přilijeme 10 ml tamari/luggi a javorový sirup. Necháme spolu marinovat alespoň 2 hodiny (ideálně přes noc). Poté marinované tofu ogrilujeme v troubě, cca 25 minut na 200 °C. Rýži dáme do hrnce, zalijeme ji dvojnásobným množstvím vody a vaříme, dokud rýže neabsorbuje všechnu vodu. Uvařenou rýži přemístíme do misky, přidáme čerstvou okurku, edamame, kimchi, mrkev, červenou řepu a opečené tofu. Na závěr vše zalijeme tamari/luggi, posypeme konopnými semínky a drcenými ořechy. Máme hotovo!



Poke Bowl
s kimchi



Kimchi
rámen

Kimchi rámen

vývar, 2 pl oleje, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 2 cm zázvoru, 1,5 l zeleninového vývaru, 10 ks sušených shiitake hub, řasa kombu, 150 g udon nudlí

k servírování: 100 g pálivého kimchi, 100 g edamame fazolí, 200 g uzeného tofu, šťáva z ½ limetky, sezam, koriandr/petržel

Na oleji osmahneme nejmenno nakrájenou cibuli, česnek a zázvor. Zalijeme zeleninovým vývarem, přidáme shiitake houby a řasu kombu, vaříme 20 minut. Poté přidáme nudle a uvaříme do měkka. Na talíř servírujeme nudle, kimchi, opečené tofu, uvařené edamame fazole, kombu řasu a shiitake houby. Zalijeme zeleninovým vývarem, zakápneme limetkovou šťávou, posypeme sezamem a přidáme koriandr nebo petržel.

Sladký podzim



Čokokaštanový
dort



**hruškový
chlebíček**



**čokokaštanový
dort**

Hruškový chlebíček

5 hrušek, 170 g hladké mouky, 30 g kvalitního kakaa, lžice jedlé sody, 2 lžice vanilkového cukru, 130 g změkklého másla, 150 g hnědého cukru, 1 vejce, 40 ml mléka, 50 g hořké čokolády

Dvě hrušky rozkrojte, vykrojte jádřince a nahrubo nastrouhejte. Mouku smíchejte s kakaem, sodou a vanilkovým cukrem. Hnědý cukr, máslo, vejce a mléko rozšlehejte a přidejte nastrouhané hrušky. Čokoládu nakrájejte na malé kousky a přisypte k hruškám s máslem a vejcem. Do vaječné směsi přisypte mouku a vyšlehejte v hladké těsto. Obdélníkovou formu vyložte pečicím papírem a do ní vložte zbylé tři hrušky. Ty zalijte těstem tak, aby koukaly jen stopky, a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 50 minut.

Čokokaštanový dort

1 kg jedlých kaštanů, 100 g hořké čokolády, 4 vejce, 125 g másla, špetka soli, 50 g mletých mandlí

Každý kaštan nařízněte ostrým nožem do kříže. Troubu rozehejte na 220 °C a kaštiny pečte na plechu 10–15 minut. Ještě teplé kaštiny pak vyloupejte a s trochou vody je v mixéru rozmixujte do pyré. Žloutky oddělte od bílků. Čokoládu a máslo rozehejte ve vodní lázni. Rozehřátou čokoládu nechte mírně zchladnout, poté do ní přidejte kaštanové pyré a žloutky. Bílky se špetkou soli vyšlehejte do tuhého sněhu. Ten pak opatrně vmíchejte gumovou stěrkou do čokoládového těsta. Těsto vlijte do dortové formy a v troubě vyhřáté na 180 °C pečte půl hodiny. Dort ozdobte mletými mandlemi.



Čokoládové muffiny

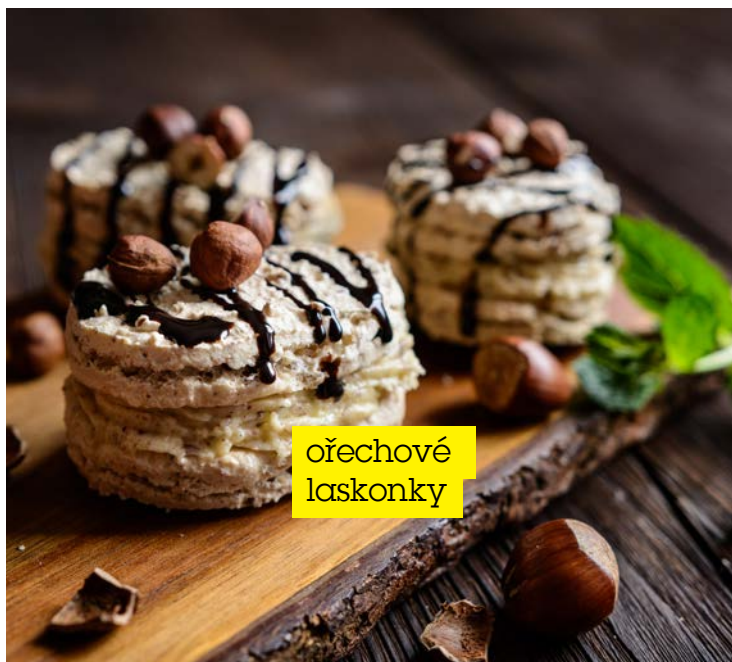
300 g polohrubé mouky
150 g cukru
240 ml oleje
240 ml mléka
1 vejce
balíček skořicového cukru
balíček prášku do pečiva
3 lžíce kaka
tabulka kvalitní hořké čokolády
vlašské ořechy na ozdobu

Prosátou mouku smíchejte s cukrem, skořicovým cukrem, kakaem a práškem do pečiva. Do mouky přidejte olej, mléko a vajíčko a vše promíchejte. Čokoládu nasekejte na větší kousky a vsypte do těsta. Troubu předehřejte na 170 °C. Těsto nalijte do košíčků na muffiny, každý z nich ozdobte vlašských ořechem a dejte péct do trouby přibližně na 20–25 minut.

Čokoládové řezy s ořechy

200 g másla, 400 g polohrubé mouky, 1 vejce, balíček vanilkového cukru, 1 a ½ prášku do pečiva, 2 g droždí, 200 ml vlašského mléka, lžička cukru
Náplň: sklenička džemu, 400 g mletých vlašských ořechů, 100 g cukr, čokoládová poleva, vlašské ořechy na ozdobu

Do vlašského mléka rozdrobte droždí, přidejte lžičku cukru a nechte vzejít kvásek. Mouku, vajíčko, máslo, vanilkový cukr a prášek do pečiva smíchejte, vlijte kvásek a vše dobře zpracujte do těsta. To pak rozdělte na tři části a z každé vyválejte plát. Plech vyložte pečicím papírem a dejte na něj první plát těsta. Ten potřete džemem, na něj rovnoměrně nasypejte mleté vlašské ořechy a posypte cukrem. Na plech vložte další plát těsta. Opět jej potřete džemem, posypte mletými ořechy a cukrem. Navrch položte třetí plát těsta, který na několika místech propíchněte vidličkou. Plech vložte do trouby předehřáté na 190 °C na 25–30 minut. Po dopečení nechte dezert vychladnout. Čokoládovou polevu roztáhněte a rovnoměrně ji rozprostřete na vychladlé těsto. Dezert nakrájejte na kostky a každou z nich ozdobte vlašským ořechem.



Ořechové laskonky

100 g strouhaného kokosu
70 g mletých ořechů
330 g krupicového cukru
100 moučkového cukru
6 bílků
Krém:
100 g másla
1 žloutek
2 bílky
80 g moučkového cukru
20 g mletých ořechů

Troubu předehřejte na 130 °C. Ve vodní lázni šlehejte bílky s krupicovým cukrem, dokud nevznikne tuhá pěna. Tu nechte zchladnout a poté do ní opatrně vmíchejte kokos, mleté ořechy a moučkový cukr. Na plech vyložený pečicím papírem položte formu na laskonky, otvory naplňte hmotou a formu odejměte. Plech vložte do vyhřáté trouby a pečte zhruba čtvrt hodiny, poté teplotu snižte a nechte laskonky dosušit. Připravte krém na plnění. Změklé máslo, žloutek a 40 g cukru vyšlehejte do pěny. Poté přidejte ořechy. Bílky a dalších 40 g cukru vyšlehejte ve vodní lázni do tuhého sněhu. Ten pak smíchejte s máslovou hmotou. Krém naneste na laskonky a slepte.

Pečená hruška s ořechy a brusinkami

4 větší zralé hrušky
120 g čerstvých brusinek
50 g nahrubo nakrájených vlašských ořechů
30 g třtinového cukru
60 ml medu
lžíce citronové šťávy
špetka skořice
špetka muškátového oříšku

Troubu předehřejte na 190 °C. Hrušky rozkrojte napůl a lžící vyberte jádřince. Odkrojte tenký plátek i z druhé strany hrušek, aby lépe ležely. V misce smíchejte brusinky, ořechy, skořici, muškátový oříšek, třtinový cukr a lžící citronové šťávy. Směs hrušky naplňte a pokapejte je medem. Hrušky vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte je 20–30 minut, dokud nezměknou.

pečená hruška
s ořechy a brusinkami



jablečný
koláč

Křehký jablečný koláč

*900 g jablek
120 g hladké mouky (+ 2 lžíce)
100 g celozrnné mouky
90 g změkklého másla
3 lžíce mléka
40 g jogurtu
1 vejce
2 lžíce citronové šťávy
vanilkový extrakt
lžíce cukru
lžička soli
lžička skořice
špetka muškátového oříšku*

Oba druhy mouky prosejte a smíchejte, přidejte cukr, sůl a máslo. Vše smíchejte a přidejte mléko a jogurt. Promíchejte a rukama vypracujte těsto. Pokud by bylo příliš hutné, přidejte trochu mléka. Těsto nechte odpočinout v lednici. Troubu předehřejte na 200 °C. Dvě lžíce hladké mouky smíchejte se skořicí a muškátovým oříškem. Jablka rozkrojte, vykrojte jádřince a nakrájejte je na plátky nebo osminky. Mouku se skořicí a muškátovým oříškem nasypejte do jablek a promíchejte. Odpočinuté těsto vyválejte na pomoučněném vále do kulaté placky a vložte do koláčové formy vyložené pečicím papírem, okraje by mělo těsto přesahovat. Na těsto rozložte jablka a okraje přehněte částečně přes náplň. Pečte zhruba 25–30 minut, dokud koláč nezezlátne.



Montblanc
dezert

Montblanc dezert

900 g jedlých kaštanů, 700 ml vody, 50 g cukru, 2 lžíce vanilkového extraktu, moučkový cukr
Náplň: 2 bílky, 100 cukru, 2 kelímky smetany ke šlehání
Těsto: 200 g hladké mouky, 100 g změkklého másla, 2 žloutky, 50 g cukru, špetka soli

Všechny ingredience na těsto smíchejte a rukama vypracujte jednotlitou hmotu. Těsto pak nechte v lednici odpočinout. Následně jej rozválejte do tenké placky a vyřízněte kolečka, která vložte do forem na tartaletky. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C 8–10 minut, dokud košíčky nezezlátnou.

Nožem nařízněte do kříže každý kaštan. Všechny je pak vsypte na plech a dejte péct do trouby vyhřáté na 220 °C. Pečte je půl hodiny a ještě teplé je oloupejte. Kaštiny pak dejte na pánev, přidejte vodu, cukr a vanilkový extrakt a vařte, dokud nezměkknou a voda se nevypaří, přibližně 15 minut. Změkklé kaštiny pak dejte do mixéru a s trochou vody rozmixujte dohladka. Směs pak propasírujte přes síto a dejte do lednice chladit. Troubu předehřejte na 90 °C. V míse vyšlehejte bílky, přidejte cukr a vyšlehejte do tuhého sněhu. Sníh přendejte do cukrářského sáčku a na plechu vytvořte vyšší pusinky, které dejte do trouby zhruba na hodinu sušit. Smetanu vyšlehejte do šlehačky. Na upečené korpusy položte sněhovou pusinku, kolem které cukrářským sáčkem naneste šlehačku a na šlehačku sáčkem navrstvěte nudličky kaštanového pyr. Dezert posypte moučkovým cukrem.

Jablečné růžičky

balíček listového těsta
2 jablka
2 lžíce citronové šťávy
sklenička meruňkového džemu
2 lžíce skořice
moučkový cukr

Jablka očistěte, rozkrojte napůl, vykrojte jádřince a nakrájejte je na tenké plátky. Ty pak dejte na pánev nebo do hrnce s vodou a citronovou šťávou a krátce poduste, aby jablka změkla a nelámala se. Listové těsto vyválejte a nakrájejte na proužky o velikosti zhruba 20x5 cm. Na proužky natřete z jedné strany meruňkový džem. Plátky jablek scedte a pokládejte na proužky těsta tak, aby se překrývaly, posypte skořicí. Proužky s jablky opatrně smotejte a konec těsta prstem přitiskněte. Vytvořené růžičky vložte do košíčků na muffiny, aby držely tvar. Pečte v předehřáté troubě na 190 °C zhruba třičtvrtě hodiny. Hotové růžičky ozdobte moučkovým cukrem.



jablečné
růžičky



Tiramisu
do skleničky

Tiramisu do skleničky

250 g mascarpone
3 vejce
2 lžíce cukru
300 ml espressa
cukrářské piškoty
30 ml amaretta
kakao

Do zchladlé kávy vlijte amaretto. Žloutky oddělte od bílků, které vyšlehejte do tuhého sněhu. Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny, do které pak zašlehejte mascarpone. Do žloutkové směsi s mascarpone opatrně vmíchejte sníh z bílků. Na dno sklenic rozložte (rozlámané) piškoty, které zalijte kávou s amarettem. Na ně dejte 3 lžíce mascarpone. Takto dejte do skleniček několik vrstev, poslední vrstvu krému posypte kakaem a dejte do lednice chladit.



švestková
bublanina

Švestková bublanina

12 švestek
150 g polohrubé mouky
150 g hladké mouky
130 g cukru
130 g másla
250 ml mléka
2 vejce
30 g zakysané smetany
balíček prášku do pečiva
moučkový cukr

Obě mouky prosejte a smíchejte, přidejte prášek do pečiva, cukr, máslo, mléko, zakysanou smetanu a vejce a suroviny vymíchejte do hladkého těsta. To pak vlijte na plech vyložený pečicím papírem. Troubu předehřejte na 180 °C. Švestky opláchněte, rozpujte a vyndejte pecky. Poloviny švestek pak rozprostřete na těsto řezem nahoru. Bublaninu pečte zhruba půl hodiny a před podáváním ji posypte moučkovým cukrem.

Jablečný koláč

3 větší jablka
150 g hladké mouky
lžice prášku do pečiva
špetka soli
2 větší vejce
120 g roztaveného másla
160 g cukru
3 lžice rumu
lžice vanilkového extraktu
moučkový cukr

Troubu předehřejte na 180 °C. V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a špetku soli. V další misce vyšlehejte vajíčka do pěny, poté přidejte máslo, 150 g cukru, rum, vanilkový extrakt a vše promíchejte. Přidejte moučnou směs a vše dobře promíchejte, aby vzniklo hladké těsto. Jablka oloupejte, vykrojte jádřince a nakrájejte na menší kousky. Část jablek vmíchejte do těsta. Těsto pak vlijte do koláčové formy vyložené pečicím papírem. Zbytek jablek pokladte navrch těsta a posypte jej zbytkem cukru. Koláč pečte 50–55 minut, dokud nezezlátne. Hotový koláč posypte moučkovým cukrem.



jablečný
koláč



čokoládové
brownies

Čokoládové brownies

80 g hladké mouky
175 g hnědého cukru
30 g kakaa
3 vejce
200 g změkklého másla
200 g kvalitní hořké čokolády
čokoládová poleva

Troubu předehřejte na 190 °C. Plech vyložte pečicím papírem. Čokoládu nalámejte na kostičky a společně s máslem rozpusťte ve vodní lázni. Přidejte cukr, rozmíchejte, následně vajíčka, mouku a kakao. Vše dobře promíchejte a těsto nalijte na plech. Pečte zhruba 20–25 minut. Upečené brownies ozdobte rozpuštěnou čokoládovou polevou.



Brownie dort

Brownie dort

*160 g cukru, 2 vejce, 1 balíček vanilkového cukru, 180 ml smetany na vaření, 160 g hladké mouky, 40 g kakaa, 8 g prášku do pečiva, 90 ml oleje
Poleva: 120 g hořké čokolády, 40 g másla*

Cukr metlou rozmíchejte s vejci. Poté přidejte i vanilkový cukr a smetanu, vše dobře promíchejte. Mouku prosejte, přidejte k ní prášek do pečiva a kakao. Moučnou směs pak přisypte do vaječné směsi a metlou opět dobře promíchejte. Nakonec přilijte olej a rozmíchejte do hladkého těsta. To nalijte do vymazané a vysypané dortové nebo bábovkové formy. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 30 minut. Hořkou čokoládu a máslo rozpustíte ve vodní lázni a rozmíchejte. Polevou pak přelijte upečený dort a nechte vychladnout.



BLENDED SCOTCH WHISKY



Domovinou whisky Chivas Regal, která vyniká výraznými ovocnými tóny a komplexní škálou ořechových a slámových podtónů, je nejstarší palírna Skotské vysočiny Strathisla, fungující již od roku 1786. Tradice míchání vyzrálých sladových a obilných whisky, jímž se v polovině 19. století proslavili bratři James a John Chivasovi, se předává z generace na generaci. Ochutnejte prémiovou whisky, která je považována za globální ikonu ve svém odvětví a je ztělesněním nejlepšího stylu a exkluzivity.

THE GLENLIVET

GLENLIVET JE JEDNA Z NEJSLAVNĚJŠÍCH SKOTSKÝCH PALÍREN SINGLE MALT WHISKY, MIMO JINÉ I DÍKY STRHUJÍCÍMU PŘÍBĚHU SVÉHO ZAKLADATELE GEORGE SMITHA. TEN JAKO PRVNÍ Z MNOHA PŘIHLÁSIL V ROCE 1824 SVOU PŮVODNĚ ILEGÁLNÍ PALÍRNU K LEGALIZACI PO VYDÁNÍ LEGALIZAČNÍHO ZÁKONA ROKU 1823. WHISKY Z TÉTO PALÍRNY MAJÍ OVOCNOU CHUŤ S EXPLODUJÍCÍM ZÁVĚREM. ČÁST PRODUKCE SE POUŽÍVÁ DO NEJLEPŠÍCH MÍCHANÝCH WHISKY.



ORIGINAL BY TRADITION.

VÝJIMEČNÁ WHISKY Z NEJSTARŠÍ LICENCOVANÉ PALÍRNY VE SKOTSKU.

NEFILTROVANÁ RYZÍ CHUŤ BYLIN

UNFILTERED
BECHEROVKA



Dárkové balení s Nefiltrovanou Becherovkou je něco opravdu unikátního. A proč? Nefiltrovaná Becherovka je věrná původní receptuře, ale rebelsky přeskočila fázi filtrace, a dala tak bylinkám možnost plně rozvinout své přirozené aroma. Má tak o špetku divočejší chuť, kterou si nejlépe užijete, pokud ji před každým nalitím protřepete. Navíc je v balení ještě jedna ikona z Karlových Varů – porcelánové kalíšky Thun. Z karlovarského porcelánu se totiž Becherovka pije už od svého vzniku v roce 1807.

NA ZDRAVÍ A SKVĚLE NAMÍCHANÉ VÁNOCE!



Four Roses®



BOURBON

PRAVÝ BOURBON PRO PRAVÉ CHLAPY

FOUR ROSES JE NEJJEMNĚJŠÍ
AMERICKÝ BOURBON, VHDNÝ
PRO ČISTÉ PITÍ NEBO DO
KOKTEJLŮ, NAPŘ. HOT TODDY.

Tip na koktejl FOUR ROSES HOT TODDY

INGREDIENCE:

1. 40 ml Four Roses
2. 100 ml horká voda
3. citrón
4. med/cukr
5. 4ks hřebíček
6. dekorace: skořice



POSTUP:

Na dno sklenice dejte lžičku medu/
cukru a rozpusťte v troše horké
vody. Přidejte citronovou šťávu,
čtyři hřebíčky, popř. i skořici. Dále do
hrnku nalijte bourbon Four Roses,
dolijte horkou vodou a zamíchejte.



www.pijtesrozumem.cz



MAGNESIA®

Vyhraj **TV Samsung** sound bar nebo lístky do kina

3×

TV
Samsung Sero

100×

LÍSTKY DO KINA
pro dvě osoby

6×

SOUND BAR
Samsung



Soutěž probíhá od 17. 10. do 27. 11. 2022.
Více informací a pravidla soutěže najdeš na
www.magnesia-soutez.cz.

Kup 6 ks
libovolných láhví
Magnesia.

Registruj se
s účtenkou na webu
magnesia-soutez.cz.

Vyhraj
TV Samsung, sound bar
nebo lístky do kina.