RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

MAGAZÍN

JIP GASTROMAGAZÍN

5/2023
zdarma

houby

Buďte součástí MAGAZÍNU

Máte restauraci, bar či jinou provozovnu a chcete se objevit v našem JIP magazínu?

Náklad 20 000 ks je distribuován přes prodejny JIP Cash&Carry, maloobchodní prodejny JIP, obchodní zástupce i adresně odběratelům.

K dispozici i online na našich webových stránkách.

KONTAKTUJTE NÁS
marketing@jip-napoje.cz

www.**JIP-POTRAVINY**.cz

Milé čtenářky, milí čtenáři,

známe to asi všichni – přijde sezóna, doma se objeví větší množství nějaké suroviny, a najednou prostě nemáme nápad, jak ji zpracovat. Proto zřejmě nikoho nepřekvapí náš výběr do podzimního čísla – brambory, houby, jablka a hrušky. V JIP magazínu vám přinášíme inspiraci, jak s nimi naložit.
Kromě toho si můžete přečíst o naší velkolepé novince – nové prodejně JIP v Brně, která je pro veřejnost otevřena od 1. listopadu. Pokud jste z Brna nebo budete mít cestu kolem, určitě nevynechte její návštěvu.

Přejeme vám krásné a barevné 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: Mgr. Karolína Frýdová

Vydavatel:
JIP východočeská, a. s., Hradišťská 407, 533 52 Staré Hradiště

Dále vydáváme: www.jip-potraviny.cz/katalogy
Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz
FB /jip.potraviny
www.jip-gastrostudio.cz
IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:

SLEDUJTE NÁS
NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

Zajímají vás aktuální informace skupiny JIP, chcete mít přístup k nejnovějším akčním letákům nebo se inspirovat zajímavými recepty?

Sledujte nás na sociálních sítích, označujte, sdílejte, ptejte se, soutěžte. **Jsme tu pro vás.**

@jip_potraviny JIP Potraviny

OBSAH

GastroMAGAZÍN

6 **JIP Dinner in the sky** Praha

8 **JIP DAY** Ostrava

10 **Brambory** recepty

22 **Svět potravin Brno** nová prodejna

28 **Houby** recepty

40 **Jablka** recepty

52 **Hrušky** recepty

Richard Tomáš
Grand World Champion 2023

Gastronomický zážitek v nebesích

Návštěvníci Dinner in the sky si vychutnali skvostné menu nad náplavkou

Polovina září již tradičně letos patřila adrenalinovému zážitku se skvělým jídlem. Potřetí se nad pražskou náplavkou vznesl do oblak jeřáb s plošinou, kde si hosté pochutnali na **degustačním menu** s párováním vín. Menu tentokrát sestavil šéfkuchař Ondřej Koráb působící v Grandhotelu Pupp. A i letos menu opravdu stálo za to.
Na plošině však zážitek neskončil. K dispozici byla také **plavba lodí s ochutnávkou sushi** připravovaného mistrem světa Richardem Tomášem (který mimochodem také sestavuje sushi sety pro vybrané prodejny JIP a školí jejich personál), s rautem a ochutnávkou rumů a ginu. Samotná náplavka pak byla plná degustací a rautu pod taktovkou Gastrostudia JIP.
Děkujeme všem, kteří se s námi rozhodli strávit tento den nebo se na něm podíleli, a budeme se těšit nejpozději zase za rok.

Bohemia Sekt
Budějovický Budvar Národní pivovar
Jan Becher Pernod Ricard
Maspex Czech
nektar natura
Red Bull
Stock Plzeň-Božkov
Brown-Forman Czechia
Global Wines & Spirits
Jägermeister
Mattoni 1873 Sources and tastes of Europe
pepsi
R. Jelínek Original Czech Distilleries
United Brands Fine wines and spirits

JIP
krásno
U NÁS SI RÁDI SKOČÍME NA ŠPEK

Red Bull

JIP
www.jip-potraviny.cz

JIP
GASTROSTUDIO
Vaříte jako profík

50 metrů nad zem se plošina Dinner in the sky vznesla i v Ostravě

Jako předkrm paštičku s brusinkami, poté kulajdu následovanou flank steakem s grenaille a iberským špekem a jako dezert švestky s drobenkou, slivovicí a hruškovým sorbetem. Tohle všechno mohli ochutnat hosté zářijového Dinner in the sky v Ostravě. Menu pro ně připravil šéfkuchař Dalibor Navrátil a servíroval jej šéfkuchař Michal Kalhous, vše ve výšce 50 metrů nad ostravským areálem JIP.

Ani v Ostravě pak nebyli návštěvníci **JIP Day Ostrava 2023** ochuzeni o ochutnávky a prezentace v Gastrostudiu JIP. Zde odborníci v podání šéfkuchaře Dalibora Navrátila a specialisty skupiny JIP na maso a ryby Lukáše Jančo předávali své znalosti o vyzrálých masech, rybách a mořských plodech včetně tipů na přípravu.

Už nyní se díky skvělým hostům i všem partnerům těšíme na další ročník!

Švestkový dezert s drobenkou, **slivovicí a hruškovým sorbetem**

Drůbeží paštika s cibulovou marmeládou a brusinkami

BROWN-FORMAN CZECHIA
BUDĚJOVICKÝ Budvar NÁRODNÍ PIVOVAR
Jan Becher Pernod Ricard
MASPEX CZECH
Red Bull
STOCK PLZEŇ-BOŽKOV
Jägermeister
MATTONI 1873 SOURCES AND TASTES OF EUROPE
R. JELÍNEK Original Czech Distilleries
UNITED BRANDS FINE WINES AND SPIRITS
Nestlé Good Food, Good Life
PREMIER WINES & SPIRITS
FARM FRITES
krásno
ZANZIBAR

Brambory

Bramboráky s lososem

500 g brambor, lžíce hladké mouky, 1 větší vejce, 1 jarní cibulka, čerstvý kopr, 100 ml zakysané smetany, sůl a pepř, plátky uzeného lososa, olej na smažení

Brambory oloupejte a nahrubo nastrouhejte. Vymačkejte z nich tekutinu a přidejte najemno nakrájenou cibulku, mouku, vejce, sůl a pepř. Vše dobře promíchejte. V pánvi rozehřejte olej a bramboráky smažte z obou stran dozlatova. Zakysanou smetanu smíchejte s nasekaným koprem, osolte a opepřete. Bramborové placky ozdobte plátky lososa a podávejte s ochucenou zakysanou smetanou.

Plněné batáty s Buffalo omáčkou

4 střední batáty, 300 g uvařeného trhaného kuřecího masa, 4 lžíce olivového oleje, 60 g sýru s modrou plísní, čerstvá pažitka
Buffalo omáčka: 100 ml chilli omáčky, 100 ml grilovací omáčky, 2 lžíce másla, 1 lžíce sušené cibule, 1 lžíce sušeného česneku, ½ lžíce mleté papriky

Batáty důkladně opláchněte a po celém povrchu propíchejte vidličkou. Dejte je na talíř a vložte na pět minut do mikrovlnné trouby. Pak batáty zakápněte olejem, zabalte do alobalu, dejte na plech a pečte v troubě vyhřáté na 200 °C zhruba čtvrt hodiny. Mezitím připravte Buffallo omáčku. Všechny ingredience smíchejte v hrnci a vařte na mírném plamenu asi pět minut, dokud omáčka nezhoustne. Trhané kuřecí maso přidejte k omáčce a promíchejte. Batáty po dopečení rozkrojte na půl, naplňte je masem, posypejte nadrobeným plísňovým sýrem, pokapejte Buffalo omáčkou a posypte nasekanou pažitkou.

Gratinované brambory Dauphinoise

8 větších brambor, 500 ml mléka, 500 ml smetany ke šlehání, 3 stroužky česneku, 100 g strouhaného sýru Gruyère

Troubu předehřejte na 170 °C. Do hrnce vložte smetanu, mléko, celé oloupané stroužky česneku a vše přiveďte k varu. Brambory oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Přidejte je do hrnce ke smetaně a vařte do poloměkka. Brambory vyjměte děrovanou naběračkou a narovnejte do zapékací mísy. Z hrnce vyjměte stroužky česneku a brambory přelijte smetanou. Zasypte je nastrouhaným sýrem a pečte zhruba 30 minut, dokud nezměknou a nezezlátnou.

Brambory Duchesse

500 g brambor, 1 vejce, 2 žloutky, 80 g másla, sůl a pepř, špetka muškátového oříšku

Brambory oloupejte, nakrájejte na menší kousky a dejte vařit doměkka. Po dovaření nechte brambory trochu vychladnout a následně je rozmačkejte nebo prolisujte. Přidejte k nim vejce, žloutky, sůl, pepř a špetku muškátového oříšku. Vše promíchejte. Bramborovou hmotu pak vložte do cukrářského sáčku se zdobítkem a na plechu vytvořte bramborové pusinky. Ty pak opatrně potřete nebo pokapejte rozpuštěným máslem a dejte do trouby předehřáté na 180 °C. Brambory Duchesse pečte zhruba 15 minut, dokud nezezlátnou.

Pečené baby brambory

500 g baby brambor, 10 stroužků česneku, čerstvý rozmarýn, sůl a pepř, olivový olej

Brambory opláchněte a očistěte. Poté je nechte vařit, ale pouze do poloměkka. Polovinu stroužků česneku nechte neoloupanou a jen je rozmáčkněte nožem, druhou polovinu oloupejte a nasekejte na menší kousky. Do pekáče nebo na plech vložte pečicí papír, nasypte baby brambory, které pokapejte olivovým olejem, přidejte česnek, nasekaný rozmarýn, sůl a pepř. Brambory promíchejte a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C.

Bramborové spirály

4 větší podlouhlejší brambory, sůl, případně další koření dle chuti (pepř, mletá paprika…), olej

Brambory důkladně omyjte. Špejli namažte olejem a brambory na ně podélně napíchněte. Špejli s bramborou pak položte na podložku, do brambory zařízněte nůž a spirálovitě otáčejte. Naříznutou bramboru pak na špejli natáhněte. Spirály dejte na plech, pokapejte olejem, osolte, případně ochuťte kořením a pečte v troubě vyhřáté na 200 °C, dokud spirály nezezlátnou (zhruba půl hodiny).

Zapečené brambory s česnekem

6 středních brambor, 10 stroužků česneku, čerstvý rozmarýn, čerstvý tymián, sůl a pepř, olivový olej, francouzská hořčice, kečup

Brambory důkladně opláchněte a nařízněte na zhruba 3 mm silné plátky, ale část brambory ponechte vcelku. Pekáč vyložte pečicím papírem a brambory do něj vložte nařezanou stranou nahoru. Osolte je, opepřete, pokapejte olivovým olejem a posypejte tymiánem a rozmarýnem. Vše můžete do brambor lehce prsty zapracovat. Nakonec dejte do pekáče neoloupané stroužky česneku. Brambory pečte v troubě předehřáté na 200 °C zhruba hodinu a čtvrt. Podávejte jako přílohu nebo samostatně například s francouzskou hořčicí a kečupem.

Bramborový koláč

Těsto: 250 g hladké mouky, 210 g másla, ½ hrnku vody, špetka soli
Náplň: 1 kg brambor, 2 lžíce nasekaného čerstvého tymiánu, 2 stroužky česneku, 200 g krémového sýru, pepř a sůl, špetka muškátového oříšku, 1 vajíčko

Mouku a polovinu změklého másla promíchejte. Přidejte zbývající máslo a vodu a vypracujte těsto. To pak rozdělte na dva stejné díly, které zabalte do fólie a dejte na hodinu do lednice. Brambory oloupejte a nakrájejte na tenké plátky, které vložte do mísy. K nim přidejte krémový sýr, sůl, pepř, muškátový oříšek, najemno nasekaný česnek a tymián. Brambory opatrně rukama promíchejte. Troubu předehřejte na 200 °C. Oba díly těsta vyválejte do kulaté placky. Jednu placku vložte do koláčové formy tak, aby přesahovala asi 1 cm přes okraje. Bramborové plátky vyložte rovnoměrně v několika vrstvách na těsto. Nahoru položte druhý plát těsta a přebytečné okraje seřízněte nožem. Obvod koláče prsty zmáčkněte. Do těsta udělejte několik řezů nožem. Vajíčko rozšlehejte a potřete jím koláč, který pečte v troubě asi 10 minut při 200 °C, poté teplotu stáhněte a pečte další hodinu, dokud brambory nezměknou.

Smažené batátové chipsy

4 střední batáty, ⅔ hrnku kukuřičného škrobu, sůl a pepř, olej na smažení

Batáty oloupejte a nakrájejte je nožem nebo speciálním vykrajovačem na plátky. Pak je dvakrát propláchněte ve studené vodě. Plátky povařte asi čtyři minuty ve vroucí vodě a poté je vložte do ledové lázně. Kukuřičný škrob smíchejte se stejným množstvím vody, ochuťte solí a pepřem. Do těstíčka namočte každý plátek. V hrnci rozehřejte olej. Batátové plátky smažte po několika dávkách, aby se neslepily. Smažte 5–7 minut dozlatova.

Bramboráky

500 g brambor, 2 vejce, 6 stroužků česneku, 100 g hladké mouky, sušená majoránka, sůl a pepř, olej na smažení

Brambory oloupejte a nastrouhejte nahrubo. Z brambor sceďte vodu, kterou pustily, a přidejte prolisované stroužky česneku, majoránku, sůl, pepř, vajíčka a mouku. Vše dobře promíchejte. Na pánvi rozpalte olej a bramboráky smažte z obou stran dozlatova (zhruba 6 minut z každé strany). Po dosmažení položte bramboráky na papírový ubrousek, abyste je zbavili přebytečného oleje.

CHOOSE THE TRIANGLE
Doritos
NACHO
CHEESE FLAVOURED CORN CHIPS
Doritos
NACHO
Doritos
SWEET CHILLI
Doritos

JIP

V Brně otevíráme prodejnu,
která v republice
nemá obdoby
od 1. 11. 2023
7 - 21 hodin
BRNO, PRAŽÁKOVA 51

Středa 1. listopadu. To je datum, kdy česká rodinná firma JIP východočeská otevře v Brně na Pražákově ulici prodejnu, jež u nás nemá konkurenci.
Nový obchod totiž kromě nadstandardní nabídky produktů zákazníkům nabídne také služby, které jinde nenajdou. Mezi nimi bude například výrobna čerstvých těstovin a mozzarelly či pěstírna bylinek přímo na prodejně nebo steaková restaurace.

Po velkých prodejnách v Ostravě či Olomouci, které jsme otevřeli v předchozích dvou letech, přichází na řadu Brno. Tentokrát však firma JIP východočeská posouvá hranice nakupování opět o notný kus dál, a to jak ve smyslu rozlohy prodejní plochy, tak sortimentu, ale hlavně služeb, kterých zákazníci mohou při nakupování využít.

„S každým naším novým projektem chceme zážitek z nakupování posouvat výš a výš. Jsme ryze česká společnost, proto je pro nás o to důležitější, aby byli naši zákazníci spokojeni a vraceli se k nám nejen kvůli vždy příznivým cenám, ale také kvůli bezkonkurenční kvalitě a záruce vždy čerstvých potravin," podotýkají majitelé JIP východočeská Jan a Ivo Plškovi.

Široká nabídka a čerstvost jsou samozřejmostí

A na co se tedy zákazníci v nové prodejně JIP v Brně mohou těšit? Na prodejní ploše o rozloze 6000 m² je samozřejmostí nabídka z 19 500 položek potravin i nápojů, od těch klasických, přes bio a farmářské produkty, až po speciality určené k nejrůznějším druhům a odvětvím kulinářství a gastronomie, včetně té zahraniční. Běžnou součástí prodejen JIP jsou úseky čerstvých potravin, tedy temperované boxy ovoce a zeleniny, řemeslná pekárna, řeznictví s masem z vlastní JIP bourárny nebo úsek čerstvých ryb a mořských plodů. Chybět v brněnském JIPu nebude ani pražírna kávy s kavárnou umístěná přímo na prodejně nebo sushi point s čerstvě vyrobeným sushi.

„Při navrhování brněnské prodejny jsme vycházeli jednak z toho, co se již osvědčilo na jiných našich prodejnách a o čem víme, že zákazníci oceňují, ale přidali jsme také řadu novinek, které zákazníci jinde nepotkají," doplňuje marketingový ředitel společnosti Michal Lelek.

Novinky, které ohromí

Kromě uvedených služeb, které již JIP běžně na svých prodejnách nabízí, však nyní přicházíme hned s několika novinkami, jež jinde v České republice zákazníci nenajdou. Jednou z nich bude na prodejně umístěný Champagne bar se stylovým zázemím a možností přímé konzumace. Zákazník si tak bude moci vybrat láhev vína či šampaňského z chlazeného humidoru a tu si buď odnést, nebo rovnou vypít na místě za regálovou cenu.

Zjistěte více na:
www.JIP-POTRAVINY.cz

Další nevšední novinkou pak bude domácí výroba těstovin a mozzarelly.

„Přímo na prodejně budou lidé procházet kolem prosklených výroben italské pasty a mozzarelly. Uvidí tak celý proces výroby podle tradičních receptur připravených pod vedením odborníků z Itálie a rovnou si budou moci vybrat, který druh pasty nebo sýra si odnesou domů. Tahle výjimečná možnost – zhlédnout celou výrobu – na jiných prodejnách zatím není," říkají supervizor prodejní sítě JIP Hana Náprstková a vedoucí úseků čerstvého zboží Marek Studený.

Výrobna těstovin a mozzarelly ale nebudou jedinou zastávkou, která oko kolemjdoucího zaujme. Za zastavení totiž rozhodně bude stát i pěstírna bylinek a salátů. Zájemci si tak odnesou čerstvé produkty vypěstované přímo na místě ekologickou a udržitelnou formou.

Co návštěvníci nové prodejny jistě ocení, budou hned dvě restaurace. První z nich bude restaurace samoobslužná. Tu již zákazníci mohou znát z jiných JIP prodejen. Druhý typ restaurace však prozatím svou obdobu nemá – jednat se bude o tzv. grill point, tedy steakovou restauraci. V rámci nákupu nebo po něm tak bude možné zakousnout se do poctivě vyzrálého, právě připraveného hovězího steaku, grilované ryby nebo pořádného burgeru.

Moderní prostředí

To vše je však jen stručné nahlédnutí do prostředí a nabídky nové brněnské prodejny. Největší ryze česká společnost působící v potravinách na našem trhu s každým novým projektem dbá nejen na nabídku a služby, ale i prostředí, zázemí a celkový dojem prodejny. Každá prodejna je tak svým designem uzpůsobena individuálně do posledního detailu, aby působila čistým, moderním a útulným dojmem a byla místem, kam se zákazníci budou rádi a s chutí vracet.

DIPLOMÁTICO

— THE HEART OF RUM —

RUM ZROZENÝ Z VÁŠNĚ A TRADICE

Oceňovaný superprémiový rum, v němž se snoubí jedinečné tělo s vynikající vyváženostní a elegantním závěrem.

PIJSROZUMEM.CZ

Diplomático je registrovaná ochranná známka. ©2023 Diplomático Branding, Unipessoal LDA. Všechna práva vyhrazena.

Houby

Batátová pizza s houbami

Batátové těsto: 240 g batátů, 120 g rýžové mouky, 40 g tapiokové mouky, lžíce prášku do pečiva, špetka soli
Dále: 2 lžíce rajčatového suga, ½ červené cibule, 2 žampiony, sýr dle chuti, další ingredience na pizzu, které máte rádi

Batáty oloupejte, nakrájejte na menší kousky a ve vodě uvařte do změknutí. Poté batáty rozmačkejte. Troubu předehřejte na 190 °C. K batátům přidejte rýžovou a tapiokovou mouku, prášek do pečiva a sůl a vše dobře promíchejte. Nechte směs vychladnout a rukama vypracujte těsto. Pokud je příliš suché, můžete přidat trochu vody nebo oleje. Těsto položte na pečicí papír, přikryjte jej druhým listem pečicího papíru a vyválejte do kulaté placky (0,7–1 cm silné). Horní papír odstraňte a vyválené těsto přeneste na plech. Placku pečte asi 10 minut, poté ji z trouby vyjměte. Pomocí druhého listu papíru upečené těsto obraťte a sloupněte spodní papír. Na povrch těsta namažte rajčatové sugo, rozložte na nudličky nakrájenou cibuli, na plátky nakrájené žampiony, sýr a další ingredience dle chuti.
Pizzu vraťte do trouby a pečte dalších 10–15 minut.

Belgické vafle s houbami

Vafle: 1 hrnek hladké mouky, 1 hrnek pohankové mouky, ½ lžíce jedlé sody, 1 lžíce prášku do pečiva, lžička soli, lžička cukru, 3 vejce, 2 hrnky mléka, 4 lžíce másla
Houbová směs: 8 středních žampionů, 1 dcl suchého červeného vína, 1 dcl suchého bílého vína, 1 hrnek drůbežího vývaru, 2 bobkové listy, čerstvá petrželka, 2 stroužky česneku, čerstvá šalvěj, 3 šalotky, olivový olej, máslo, sůl a pepř

Nejprve připravte těsto na vafle. Suché ingredience smíchejte. V samostatné misce pak rozšlehejte vejce, mléko a rozpuštěné máslo. Směs vmíchejte do mouky a důkladně promíchejte, poté nechte těsto odpočinout. Šalotky nasekejte najemno a na oleji je v pánvi orestujte. Přidejte nasekaný česnek a šalvěj, restujte zhruba minutu. Přidejte bobkový list, petrželku, přilijte vývar a víno a vše přiveďte k varu. Plotnu stáhněte na nejnižší teplotu a nechte probublávat. Houby nakrájejte. Na jiné pánvi rozehřejte máslo s olejem a žampiony restujte, asi pět minut. Z vařící se směsi vyjměte bobkový list a přidejte houby. Míchejte, aby se ingredience spojily. Pokud bude omáčka příliš řídká, přidejte do ní lžíci másla se lžící mouky a chvíli provařte. V rozpáleném vaflovači usmažte vafle a podávejte s houbovou směsí.

Bageta s hovězím masem a žampiony

2 bagety, 200 g nízkého roštěnce, sůl, pepř, lžíce dijonské hořčice, lžička worcestru, olej, máslo, 5 středních žampionů, šalotka, ½ červené cibule, pár cherry rajčátek

Maso osolte, opepřete a potřete hořčicí, worcestrem a zakápněte olejem. Nechte takto marinovat v lednici ideálně do druhého dne. Poté maso z lednice vyndejte a nechte v pokojové teplotě odležet. Na pánvi jej pak zprudka opečte ze všech stran, zabalte do alobalu a dopečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 10–15 minut. Žampiony nakrájejte na plátky, šalotku nasekejte, červenou cibuli nakrájejte na nudličky. Na pánvi rozehřejte máslo a orestujte šalotku. Poté přidejte žampiony a restujte dozlatova. Osolte a opepřete. Maso vyjměte z trouby a nakrájejte jej na velmi tenké plátky. Bagety rozřízněte podélně a navrstvěte na ni maso, žampiony, nakrájená cherry rajčátka, trochu červené cibule, případně ozdobte čerstvou bazalkou.

Houboavokádový toast

6 plátků toastového chleba, 3 šalotky, 2 stroužky česneku, 250 g hub dle chuti, 100 ml kokosového mléka, lžíce červeného vinného octa, 1 velké avokádo, lžíce chilli vloček, šťáva z jednoho citronu, tymián, sůl a pepř, olivový olej

Šalotku a česnek nasekejte nadrobno. Houby nakrájejte na malé kousky. Na pánvi rozehřejte olej a přidejte šalotku, kterou nechte zesklovatět, následně přisypte nasekaný česnek a restujte, dokud nezezlátne. Poté přidejte nakrájené houby a nasekaný tymián. Houby osolte, opepřete a restujte asi pět minut, dokud nezhnědnou, pak přilijte kokosové mléko a lžíci vinného octa. Avokádo oloupejte, vyndejte pecku a dužinu rozmačkejte vidličkou. Přidejte chilli vločky, citronovou šťávu, sůl a pepř. Na toast navrstvěte rozmačkané avokádo a houbovou směs.

Bruschetta s funghi trifolati a cherry rajčaty

Funghi trifolati: 300 g malých hub (hříbky, malé žampiony…), 1 stroužek česneku, špetka chilli vloček, petrželka, sůl, olivový olej
Dále: ciabatta, cherry rajčata, čerstvá bazalka

Na pánvi rozehřejte olivový olej. Přidejte najemno nasekaný česnek a chvíli restujte. Poté přidejte na čtvrtiny nakrájené kloboučky hub, chilli a sůl. Zamíchejte, přiklopte poklicí a za občasného míchání nechte 10–15 minut povařit. Ciabattu nakrájejte na plátky a nasucho na pánvi nebo v toustovači opečte. Houby smíchejte s na čtvrtiny nakrájenými cherry rajčaty a navrstvěte na ciabattu. Ozdobte lístky bazalky.

Chlebík se ztraceným vejcem

1 tmavá bagetka, 2 menší žampiony, 1 avokádo, 2 vejce, 50 g strouhaného sýru, olivový olej, šťáva z citronu, sůl a pepř

Ze žampionu odstraňte nožičku. Hlavičku lehce seřízněte, aby držela na plechu. Žampiony zakápněte olivovým olejem, osolte, opepřete a vložte do trouby předehřáté na 180 °C. Pečte zhruba pět minut, poté do žampionů vsypte strouhaný sýr a pečte dalších pět minut. Mezitím na pánvi opečte s kapkou oleje plátky bagetky. Avokádo rozmačkejte vidličkou, přidejte citronovou šťávu, sůl a pepř. V hrnci přiveďte vodu k varu. Šálek vystelte potravinářskou fólií a doprostřed vyklepněte vajíčko. To opatrně zabalte do fólie a provázkem zavažte do balíčku. Tento balíček vložte do vody, která má 80–90 °C. Nechte jej ve vodě zhruba 4–5 minut, poté vyjměte. Na opečenou bagetku namažte avokádo, dejte klobouček houby a do ní vložte ztracené vejce.

Plněné žampiony

4 velké žampiony, 200 g mozzarelly, 100 g směsi hub (hlíva, shitake, lišky…), 100 g pečené dýně, 1 šalotka, 2 stroužky česneku, 30 g másla, 2 lžíce čerstvé petrželky, šalvěj a rozmarýn, 1 lžíce piniových oříšků, sůl a pepř

Žampionům odlomte nožky a nakrájejte je. Na pánvi rozehřejte máslo, namočte do něj kloboučky žampionů, z vnitřní strany je osolte a dejte na plech na pečicí papír. Šalotku a česnek nakrájejte najemno a dejte na pánev orestovat. Přidejte nakrájené nožičky žampionů a orestujte. Přidejte na malé kousky nakrájenou dýni, směs hub a nechte restovat dalších pět minut. Přisypte nadrobno nasekané bylinky a vše promíchejte. Směsí naplňte připravené kloboučky žampionů, na vrch položte plátky mozzarelly a posypte oříšky.
Pečte v troubě předehřáté na 190 °C 12–15 minut dozlatova.

Chateaubriand steak s liškovou omáčkou

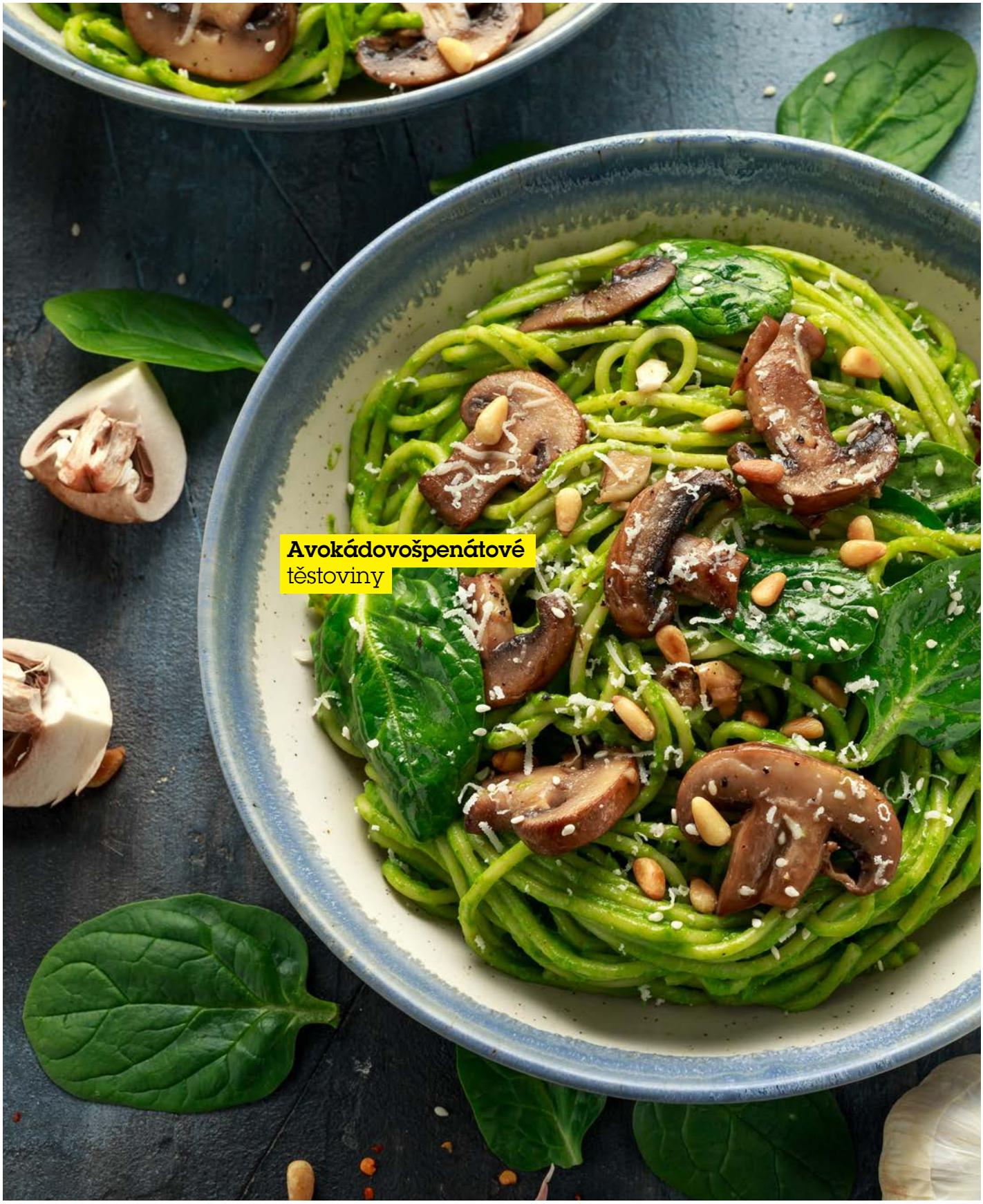
500 g hovězí svíčkové, olivový olej, sůl a pepř
Na omáčku: 400 g lišek, 3 stroužky česneku, 1 menší cibule, 1 dcl bílého vína, lžíce másla, ½ hrnku vývaru, 150 ml smetany, sůl a pepř

Maso pomažte olejem, osolte a opepřete a zprudka opečte na pánvi ze všech stran. Poté ho dejte dopéct do trouby na zhruba pět minut při 200 °C. Cibuli a česnek nakrájejte najemno. Na pánvi rozehřejte máslo a cibuli na něm nechte zesklovatět. Poté přidejte česnek a nechte rozvonět. Menší lišky ponechte vcelku, větší pokrájejte. Přidejte je na pánev k cibuli a česneku a pár minut restujte. Přilijte bílé víno a nechte zredukovat. Přilijte vývar a smetanu a dvě minuty povařte. Maso vyjměte z trouby a nakrájejte na plátky, které přelijte liškovou omáčkou. Podávat můžete například s opečenými bramborami.

Krémová omáčka z hub s těstovinami

350 g hub dle chuti, 2 stroužky česneku, ½ menší cibule, ½ šálku bílého vína, ½ šálku kuřecího vývaru, 150 ml smetany, lžíce kukuřičného škrobu, čerstvý nebo sušený tymián, čerstvá petrželka, lžíce másla, těstoviny dle chuti

Cibuli a česnek nasekejte nadrobno, houby nakrájejte na plátky. V hrnci rozehřejte máslo a cibuli na něm 3–5 minut restujte. Přidejte houby, sůl a pepř a restujte, dokud nepustí šťávu. Poté přidejte nasekaný česnek a tymián a nechte asi minutu rozvonět. Přilijte víno a vařte, dokud se nezredukuje. Poté přilijte kuřecí vývar a smetanu. Vařte zhruba pět minut. Pro zahuštění přidejte lžíci kukuřičného škrobu se dvěma lžícemi vody, dobře promíchejte a pár minut provařte. Těstoviny uvařte dle návodu a přelijte houbovou omáčkou, můžete ozdobit čerstvou bazalkou.



Těstoviny s avokádovošpenátovým pestem a houbami

Pesto: 1 avokádo, 200 g baby špenát, lžíce mandlí, 2 stroužky česneku, 1 limetka, sůl
Dále: 250 g hub, lžíce olivového oleje, sůl a pepř, těstoviny (špagety, fusilli, penne…)

Na pánvi rozehřejte olej a houby nakrájené na plátky na něm 8–12 minut restujte, dokud nezezlátnou, poté je osolte a opepřete. Houby sundejte z plotny a dejte stranou. Připravte pesto. Avokádo, špenát, mandle, česnek, šťávu z limetky a sůl dejte do mixéru a rozmixujte dohladka. Vybrané těstoviny uvařte dle návodu. Do uvařených těstovin vmíchejte pesto a na vrch rozložte restované houby.

LA HECHICERA

FINE AGED RUM FROM COLOMBIA

[la ečisera]

RUM, JAK MÁ BÝT

La Hechicera je mistrovsky namíchaná směs rumů zrajících 12 až 21 let v oblasti divokého karibského pobřeží Kolumbie.

S dokonalou znalostí řemesla a nekompromisním důrazem na kvalitu i chuť byl kolumbijskou rodinou Riascos stvořen charakteristický styl rumu – dokonale vyvážený, s hlubokou dřevitou chutí. Rum La Hechicera hrdě vzdoruje trendu přidávání cukru. Místo něj spoléhá na výhodu času a charakter sudu, díky nimž dozrává v to nejvěrnější vyjádření rumu. Aroma je plné a opojné s tóny karamelu a pomerančové kůry. Excelentně jemná chuť vyniká výraznými tóny tabáku a pražené kávy. Tento rum je ztělesněním kolumbijské hojnosti a rozmanitosti. La Hechicera v překladu znamená čarodějka, nechte se jí okouzlit.

Ochutnejte nejlépe hodnocený kolumbijský rum!

San Francisco World Spirits Competition
The Spirit Masters

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

NA PŮVODU ZÁLEŽÍ

SKVĚLÉ UZENINY

OD ŘEZNÍKŮ Z KOSTELCE

VYROBENY VÝHRADNĚ Z ČESKÉHO MASA

Řezníci z Kostelce

GARANCE PŮVODU MASA
NAČTĚTE QR KÓD A ZJISTĚTE VÍCE

INSPIRUJTE SE

ANGLICKÁ SLANINA

S RESTOVANÝMI ŽAMPIONY A MEDOVOU HOŘČICÍ

RECEPTY NAJDETE NA WWW.CHLEBICKOVANI.CZ

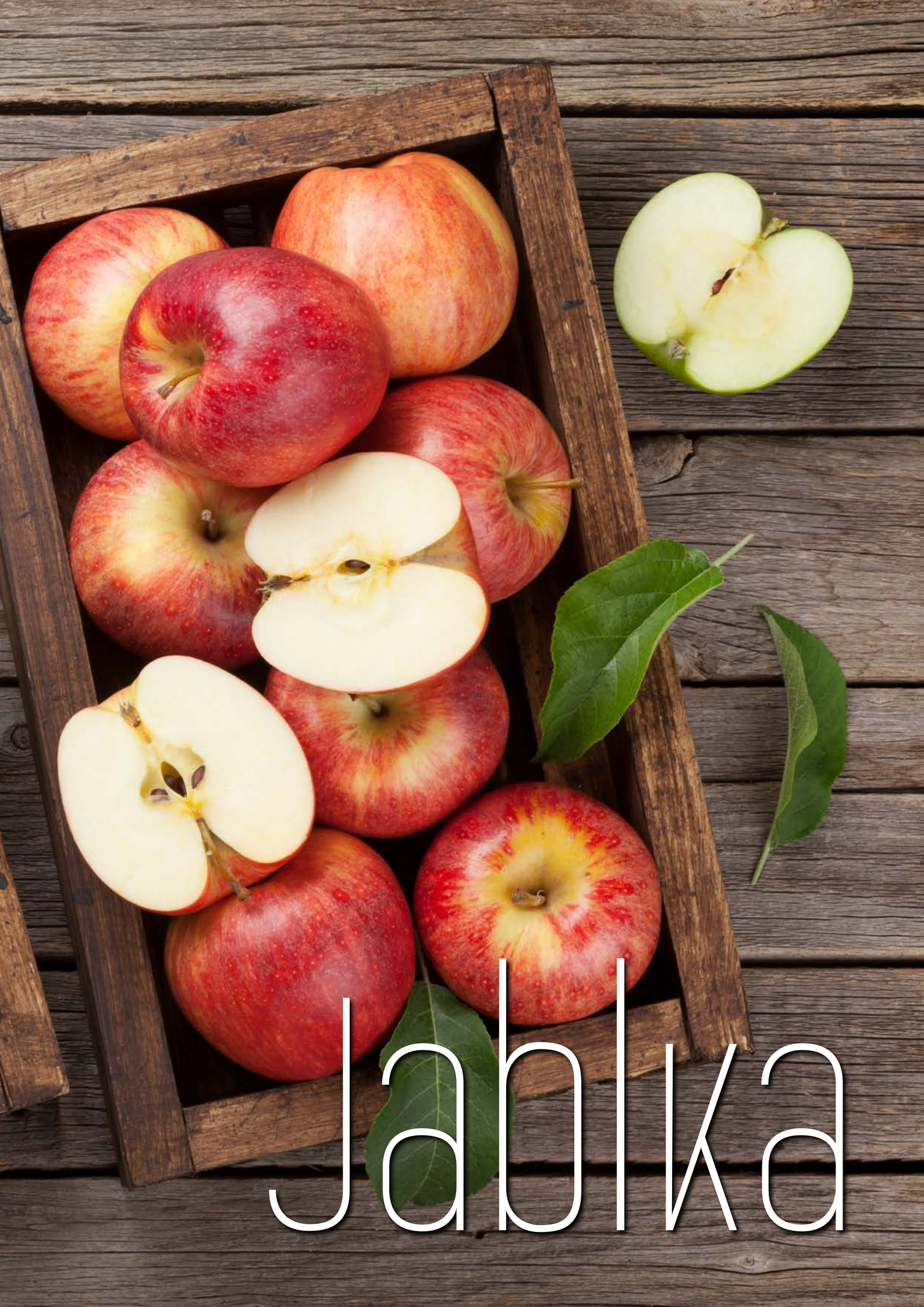
Co budete potřebovat:

Kosteleckou anglickou slaninu, pečivo - chléb nebo bagetku, žampiony, medovou hořčici, sůl, pepř, tymián, kmín, olej, citron

Postup:

Žampiony nakrájíme na čtvrtky, orestujeme na oleji na pánvi, osolíme, opepříme, přidáme špetku tymiánu a drceného kmínu. Pečivo také orestujeme a namažeme medovou hořčicí, přidáme žampiony a dozdobíme plátky Kostelecké anglické slaniny.

Tip: Do žampionů můžeme přidat pár kapek citronové šťávy. Ta nám vše osvěží a skvěle se hodí k medové hořčici.


Jabłka

Jablečné lívance

1 jablko, 2 hrnky polohrubé mouky, 2 lžíce cukru, 1 lžíce prášku do pečiva, lžička jedlé sody, 2 lžíce másla, 1 hrnek mléka, lžíce vanilkového extraktu, mletá skořice, špetka soli, olej na smažení, javorový sirup k podávání

V misce smíchejte polohrubou mouku, cukr, sůl, prášek do pečiva a jedlou sodu. Přidejte rozpuštěné máslo a mléko. Vše vyšlehejte do hladkého těsta. Pokud by bylo těsto příliš hutné, přidejte mléko. Jablko oloupejte a nastrouhejte najemno. K němu přisypte mletou skořici a přilijte vanilkový extrakt. Jablko přidejte do těsta a vše dobře promíchejte. Na pánvi rozehřejte olej a lívance smažte z obou stran dozlatova. Podávejte s javorovým sirupem.

Jablečné sušenky

2 jablka, 120 g hladké mouky, 180 g ovesných vloček, 110 g másla, 150 g třtinového cukru, 1 vejce, ½ lžíce jedlé sody, špetka soli, špetka muškátového oříšku

V míse smíchejte mouku, skořici, muškátový oříšek, jedlou sodu a sůl. V jiné misce utřete máslo s cukrem, přidejte vajíčko a vmíchejte moučnou směs. Do těsta pak přidejte ovesné vločky a na malé kostičky nakrájená, oloupaná jablka. Na plech vyložený pečicím papírem lžící vytvarujte sušenky a pečte v troubě předehřáté na 170 °C asi čtvrt hodiny.

Sladké toasty s jablky

4 plátky toastového chleba, 2 jablka, máslo,
1 skořicový cukr, lžíce medu, lžíce vlašských ořechů

Jablka oloupejte a nastrouhejte nahrubo. Přidejte k nim skořicový cukr, med a nasekané ořechy. Dva plátky toastového chleba namažte máslem a nandejte na ně nastrouhaná jablka. Přikryjte zbylými plátky a zapečte v toustovači.

Jablečná bábovka

300 g hladké mouky, 100 g velkých rozinek, 100 ml rumu nebo brandy, 150 g vlašských ořechů, 225 g změklého másla + na vymazání, 200 g třtinového cukru, 2 jablka, zbavená jádřince, oloupaná a nakrájená na kostičky, 4 vejce, 60 ml mléka, lžička jedlé sody, lžička kypřicího prášku, 2 lžičky mleté skořice, špetka soli
Poleva: citronová šťáva, lžíce teplé vody, 50 g moučkového cukru

Rozinky zalijte rumem nebo brandy a nechte nasáknout. Troubu předehřejte na 160 °C. Formu na bábovku vymažte rozpuštěným máslem. Ořechy rozmixujte v robotu najemno. Máslo s cukrem vyšlehejte do pěny. Vmíchejte vejce, mléko, prosátou mouku s jedlou sodou a kypřicím práškem, skořicí a špetkou soli. Vmíchejte rozinky nasekané nadrobno, ořechy a nakonec oloupaná a na malé kousky nakrájená jablka. Těsto vlijte do připravené formy a uhlaďte povrch. Pečte zhruba 50 minut, až špejle zapíchnutá do středu vyjde čistá. Upečenou bábovku nechte 10 minut chladnout ve formě, pak ji vyklopte. Bábovku nechte úplně vychladnout. V misce vyšlehejte citronovou šťávu s cukrem a trochou vody, aby vznikla tekutá hladká poleva. Tou pak přelijte bábovku a nechte zatuhnout.

Koláč s jablky a vanilkovým krémem

Těsto: 350 g hladké mouky, 80 g moučkového cukru, 200 g másla, 1 vejce, lžíce prášku do pečiva, špetka soli
Náplň: 5 jablek, 50 g cukru, lžíce mleté skořice
Vanilkový krém: 500 ml mléka, 3 vejce, 80 g moučkového cukru, 80 g másla, 50 g kukuřičného škrobu, lžíce vanilkového extraktu

Do mouky přidejte na kousky nakrájené změklé máslo, moučkový cukr a prášek do pečiva, sůl a vejce a vše zpracujte do hladkého těsta. Těsto rozdělte na dvě části a nechte odpočinout v lednici. Jablka oloupejte a nakrájejte na menší kousky. Vložte je do hrnce s cukrem a skořicí a povařte do změknutí. Plech vyložte pečicím papírem a polovinu těsta na něj rovnoměrně nastrouhejte. Na těsto pak rozprostřete změklá jablka. Připravte vanilkový krém. Vejce smíchejte s moučkovým cukrem, kukuřičným škrobem a vanilkovým extraktem. Mléko nalijte do hrnce, pomalu zahřívejte a vlijte do něj vaječnou hmotu. Míchejte, dokud směs nezhoustne. Po odstavení z plotny přidejte do ještě teplého krému máslo a zamíchejte. Vanilkový krém nalijte na jablečnou vrstvu. Na krém nastrouhejte druhou polovinu těsta.
Koláč pečte na 180 °C necelé půl hodiny, dokud nezezlátne.

Mini jablečné koláčky

Těsto: 320 g hladké mouky, 90 g másla, 130 g rostlinného tuku (např. Hera), 120 ml studené vody, špetka soli
Náplň: 4 střední jablka, 70 g třtinového cukru, 2 lžíce kukuřičného škrobu, lžička skořice, špetka soli, lžička vanilkového extraktu, 1 vejce + na potření

Prosátou mouku smíchejte se solí. Přidejte máslo a tuk a zpracujte s moukou do drobenky. Do směsi přidejte vodu a vypracujte těsto, které nechte odpočinout. Jablka oloupejte a nakrájejte na malé kousky. V míse je smíchejte s cukrem, škrobem, skořicí, solí a vanilkovým extraktem. Z připraveného těsta oddělte 1/3. Ze zbývajících 2/3 vyválejte placku a z ní vykrojte kolečka. Ty vložte do forem na muffiny. Těsto pak naplňte jablečnou směsí a vyválejte zbývající třetinu těsta. Z ní taktéž vykrojte kolečka, kterými přikryjte připravené koláčky. Kolečka spojte s okraji těsta a propíchejte vidličkou. Vršek koláčků potřete rozšlehaným vejcem. Pečte při 180 °C zhruba 20–30 minut, dokud nezezlátnou.

Alsaský koláč s jablky

Těsto: 300 g hladké mouky, 150 g másla, 1 vejce, lžíce cukru, 5 lžic studené vody
Náplň: 150 ml smetany ke šlehání, 50 g cukru, 1 vanilkový cukr, 2 lžíce mléka, 2 vejce
Dále: 2 jablka, 2 lžíce cukru

Mouku prosejte a smíchejte s cukrem, změklým máslem, vejcem a vodou. Vše vypracujte rukama v těsto, které nechte v lednici odležet. Jablka oloupejte, vykrojte jádřinec a nakrájejte na plátky. Těsto vyndejte z lednice a rozválejte na placku, kterou přeneste do koláčové formy. Dno propíchejte vidličkou a uložte zpět do lednice. V misce vyšlehejte vejce s cukrem do pěny, poté přidejte smetanu a trochu mléka a opět šlehejte. Směs naneste na těsto, rozložte na něj plátky jablek, posypte cukrem a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C. Pečte asi půl hodiny, dokud koláč nezezlátne.

Vrstvený jablečný koláč

balíček listového těsta, 4 jablka, 2 lžíce vanilkového pudinkového prášku, 1 a ½ hrnku mléka, 2 lžíce cukru, šťáva z půlky citronu, čokoládová poleva

Jablka oloupejte, zbavte jádřinců a nakrájejte na plátky. Poté je pokapejte citronovou šťávou. Plech vyložte pečicím papírem. Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvařte pudink, který nechte vychladnout. Listové těsto vyválejte na dva stejně velké čtverce. Jeden čtverec položte na plech. Na něj rovnoměrně vyskládejte plátky jablek, která potřete připraveným pudinkem. Okraje ponechte volné a potřete je trochou mléka. Přes jablka položte druhou část těsta a okraje přimáčkněte. Do těsta udělejte vidličkou několik otvorů a vršek potřete mlékem. Vložte do vyhřáté trouby na 180 °C a pečte 20–30 minut dozlatova. Po dopečení nechte vychladnout a ozdobte čokoládovou polevou.
Podávat můžete například s kopečkem zmrzliny.

Jablečné růžičky

balíček listového těsta, 4 velká jablka, lžíce másla, 2 lžíce třtinového cukru, šťáva z citronu, mletá skořice, moučkový cukr

Jablka opláchněte, rozpulte, zbavte jádřince a nakrájejte na plátky. Ty pak ponořte do hrnce s vodou, do které vymačkejte citronovou šťávu. Jablka asi minutu až dvě povařte, aby změkla. Listové těsto vyválejte a nakrájejte na zhruba pět cm silné proužky. Posypte je třtinovým cukrem a skořicí.
Plátky jablek pak vyskládejte na každý proužek tak, aby se překrývaly a dole zůstal zhruba centimetr volný. Tuto část pak přehněte přes spodní okraje jablečných plátků. Proužky pak zamotejte do růžiček. Ty umístěte do košíčků na muffiny a pečte na 180 °C půl až třičtvrtě hodiny.
Po upečení posypte moučkovým cukrem.

THE DEACON SCOTLAND

THE DEACON je prémiová skotská whisky mistrovsky namíchaná z pečlivě vybraných whisky, včetně těch z historicky proslulých oblastí Islay a Speyside ve Skotsku. Sladové whisky ze Speyside jí propůjčují lehkou chuť kouře z táboráku, single malts z Islay zase výrazný charakter kouře z rašeliny. Výsledný dojem je neuvěřitelně komplexní a bohatý. K výrobě whisky THE DEACON se využívají tradiční měděné destilační přístroje, jimiž je inspirován neopakovatelný design měděné láhve.

THE DEACON je jedinečný blend, vzpírající se skotským konvencím. Vyznačuje se výrazným a komplexním chuťovým profilem, který probudí všechny vaše smysly. Jemná a bohatá whisky je ideální pro ty, kdo rádi překonávají obzory.

CHUŤ
Šťavnatý pomeranč s jemným kořením, tóny pikantní rašeliny a sladce kouřový závěr.

AROMA
Ožehnutý pomeranč, náznak sladkých sladových sušenek a lesní kouř.

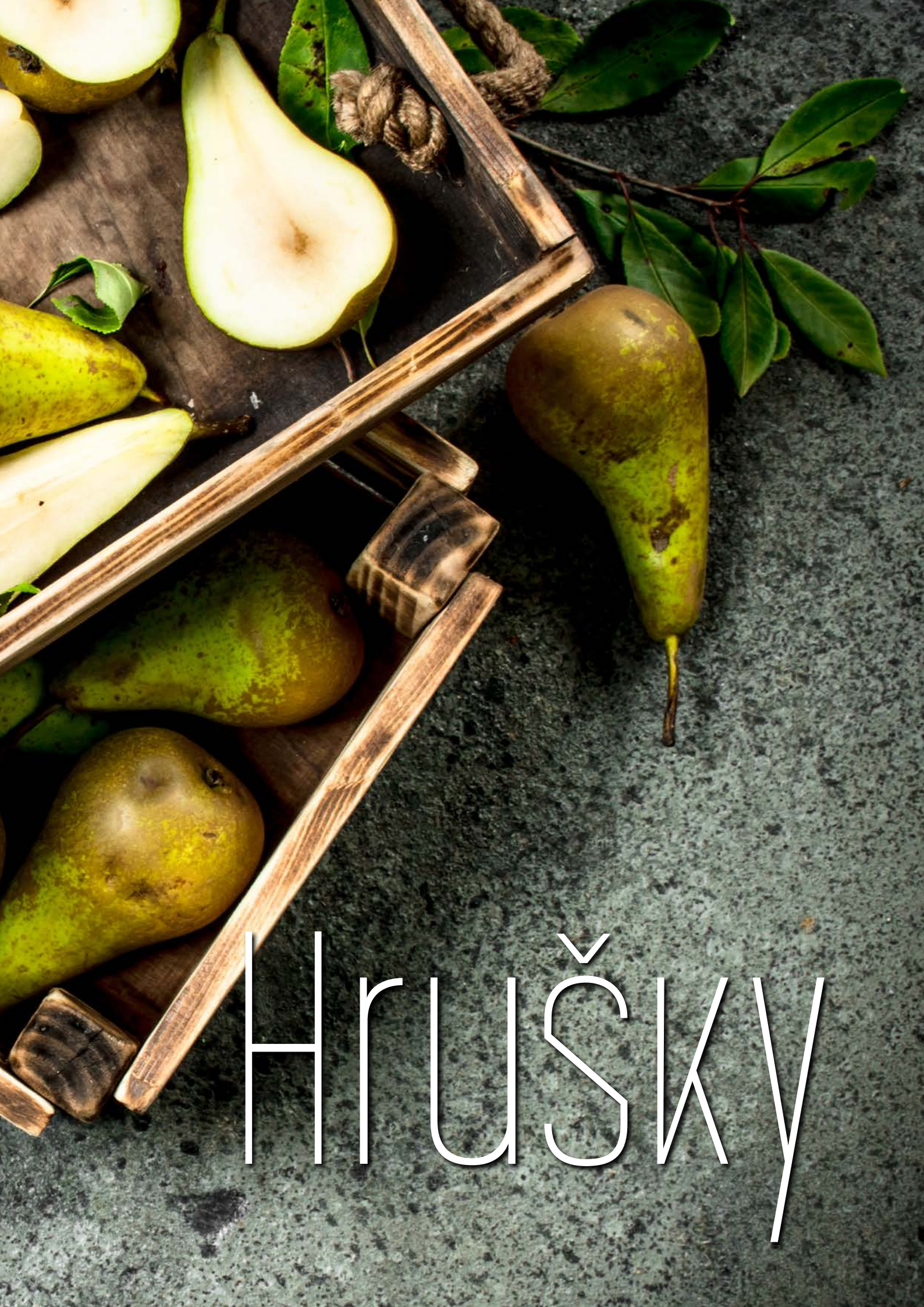
BARVA
Jiskřivá, průzračná, se zářivými záblesky.

SERVÍROVÁNÍ
Servírujeme v čisté podobě v degustační nebo whisky skleničce nebo jako součást koktejlů.

SMOKY, SWEET, & PEAT

www.pijsrozumem.cz

profi.pernod-ricard.cz



Hrušky

Hruškový cheesecake

220 g máslových sušenek, 90 g másla, 3 vejce, 150 g moučkového cukru, 500 g tvarohu, 250 g mascarpone, 250 g ricotty, 2 hrušky, citronová kůra, citronová šťáva

Sušenky rozmixujte nebo rozdrťte válečkem a smíchejte s rozpuštěným máslem. Směs natlačte na dno dortové formy a vložte do trouby předehřáté na 180 °C asi na 10 minut. Hrušky opláchněte a nakrájejte na tenké plátky. Tvaroh, mascarpone, ricottu, vejce, citronovou šťávu a kůru vyšlehejte a nalijte na korpus. Na povrch rovnoměrně rozložte plátky hrušek. Cheesecake vložte do trouby a pečte zhruba půl hodiny. Poté troubu otevřete a nechte vychladnout. Po úplném vychladnutí nechte dort odležet v lednici.

Hruškový dort

220 g hladké mouky, 80 ml mléka, 180 g másla, 150 g cukru, 3 vejce, 2 lžíce citronové kůry, lžíce citronové šťávy, ½ prášku do pečiva, 2 hrušky

Máslo, cukr a citronovou kůru vyšlehejte. Přidejte vejce, prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva, mléko, citronovou šťávu a vytvořte hladké těsto. Hrušky oloupejte a nakrájejte na kousky. Dortovou formu vyložte pečicím papírem. Část hrušek vmíchejte do těsta a nalijte ho do dortové formy. Zbylé hrušky rozložte na povrch. Pečte při 180 °C asi třičtvrtě hodiny, dokud dort nezezlátne.

Hruškový dort

Hrušková pizza s gorgonzolou

Těsto: 500 g hladké mouky, 20 g droždí, 250 ml vody, lžička cukru, 2 lžíce oleje, špetka soli
Obložení: 2 hrušky, 300 g gorgonzoly, čerstvý tymián

V misce rozdrobte droždí, přidejte trochu vlažné vody, cukr, trouchu 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.

Snídaňový chlebík s čerstvou hruškou

4 plátky křupavých chlebíčků (kukuřičných, grahamových...)
čerstvý krémový sýr
1 hruška
pekanové ořechy
borůvky

Chlebíkové plátky namažte krémovým sýrem, na který rozložte na tenké plátky nakrájenou hrušku. Posypte nasekanými pekanovými ořechy a borůvkami.

Pečené hrušky s gorgonzolou a ořechy

2 větší hrušky
150 g gorgonzoly
100 g vlašských ořechů
100 g sušené šunky

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. Podávejte s plátky sušené šunky.

Jogurt s karamelizovanými hruškami

kvalitní bílý jogurt
3 hrušky
30 g másla
50 g hnědého cukru
špetka mleté skořice
granola

Hrušky nakrájejte na menší kousky. V hrnci rozpusťte máslo, přidejte hrušky, skořici a cukr. Vše promíchejte a nechte zkaramelizovat. Do misek připravte jogurt, na který pak dejte zkaramelizované hrušky, a posypte trochou granoly.

Hruškový koláč

Těsto: 1 a ½ hrnku mouky, lžíce cukru, špetka soli, ¼ hrnku rostlinného oleje, ¼ hrnku olivového oleje, 2 lžíce mléka, lžička vanilkového extraktu
Dále: 3 větší hrušky, 2 lžíce mouky, 2 lžíce másla, ¾ hrnku cukru

V misce smíchejte mouku, cukr a špetku soli. V jiné míse vyšlehejte olej, mléko a vanilkový extrakt. Tuto směs vlijte do mouky a smíchejte. Těsto pak namačkejte na dno dortové formy včetně nízkého okraje. Připravte si drobenku z mouky, másla a cukru. Hrušky nakrájejte na tenké plátky a od středu těsta je rozložte po kruhu. Drobenku nasypte rovnoměrně na hrušky. Troubu předehřejte na 190 °C a koláč pečte dozlatova půl až třičtvrtě hodiny.

Rychlé hruškové koláče

balíček listového těsta
2 hrušky
lžíce třtinového cukru
2 lžíce medu

Listové těsto rozválejte na silnější plát a rozkrojte ho na šest dílků. Hrušky nakrájejte na tenké plátky. Dílky z těsta přeneste na plech a na každý z nich rozložte plátky hrušky. Ty posypte třtinovým cukrem a dejte péct na 190 °C asi na 20–25 minut. Před podáváním koláčky přelijte medem.

RON DE AZUR

RON DE AZUR
je 6letý rum, který vás zavede na dobrodružnou plavbu do dob, kdy se stateční námořníci vydávali na cesty přes oceány.

Vydejte se do krásné Panamy a vychutnejte rum Ron de Azur z rumérie Don José, který nabízí sušší chuť s tóny medu, kakaa a vanilky.

NOVINKA

18 POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
PIJSROZUMEM.CZ

ELEGANTNÍ SPOJENÍ
RUMŮ Z DOMINKÁNSKÉ REPUBLIKY
ZRAJÍCÍCH METODOU
SOLERA

NOVINKA

BOŽKOV
REPUBLICA®

První republika je obdobím noblesy a elegance a hrdosti na řemeslný fortel a um, který se zrcadlí v **DOMINIKÁNSKÉM TŘTINOVÉM RUMU** zrajícím tradiční **METODOU SOLEROU**.

Podstatou SOLERY je umístění rumů v dubových sudech nad sebou, kdy každé patro obsahuje jinak starý rum. Díky tomu dochází k optimálnímu zrání tekutiny, která tak nabízí jemnou, přirozenou chuť.

SISTEMA SOLERA

SPOLU JSME SAMI SEBOU

WWW.PUSROZUMEM.CZ WWW.BOZKOV.CZ

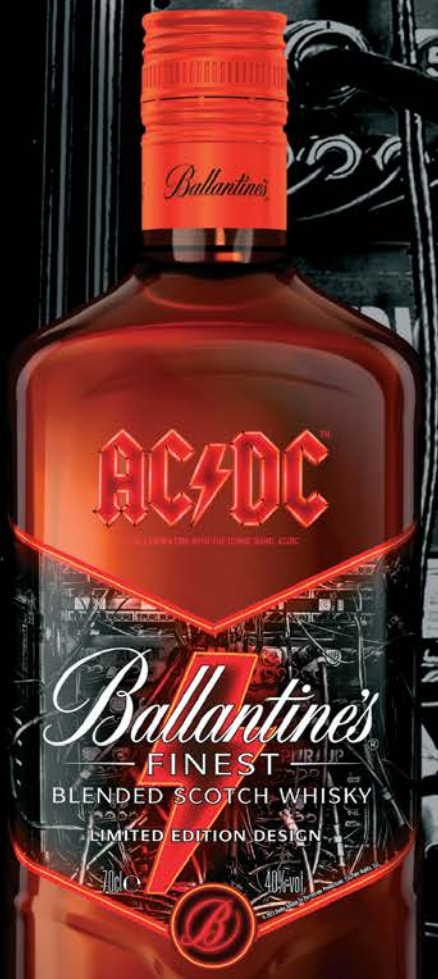
ICONIC WHISKY MEETS ICONIC MUSIC

Ballantine's
x
QUEEN

STAY TRUE

LIMITED EDITION DESIGN

Ballantine's
x
AC/DC



STAY TRUE