

Nánoce





KOMPLEXNÍ DODAVATEL POTRAVIN

JIP-POTRAVINY.CZ

Síť velkoobchodů a prodejen s celostátním
pokrytím Vám poskytuje **zásobování**
s širokým portfoliem potravin, nápojů
a doplňkového sortimentu.



Vážené čtenářky, vážení čtenáři,
všichni víme, že to přijde, a pak jsme stejně
zaskočení, jak to přišlo rychle... A i když jsme
zaskočení, vždycky to nakonec všechno dobře do-
padne, že? Řeč je, jak jinak, než o Vánocích. Proto
se nestresujte, že jste nestihli rohlíčky nebo linecké,
a pokud na ně budete mít chuť, klidně si je upečte
později. Takové perníčky třeba v březnu vůbec nej-
sou k zahození :-). Hlavně si udělejte klid a pohodu.
Protože to je to hlavní.

Přejeme Vám šťastné a laskavé Vánoce
a do nového roku jen to dobré.

Vaše JIP východočeská



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

REDAKCE JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská

Publisher: Michal Lelek **Artdirector:** Petra Králová **Redaktor:** Mgr. Karolína Frýdová

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

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

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

Web: www.jip-potraviny.cz

Facebook: [jip.potraviny](https://www.facebook.com/jip.potraviny)

Instagram: [jip_potraviny](https://www.instagram.com/jip_potraviny)



26



27



29

DEJ NÁM FOLLOW NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

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

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



Jip Potraviny



jip_potraviny



OBSAH GastroMAGAZÍN

- 6 **Krásné Vánoce**
recepty
- 20 **Vybraná vína**
pro gastronomii
- 24 **Německá a rakouská kuchyně**
recepty
- 34 **Ibis Salumi**
salámy a prosciutta
- 36 **Dovoz ze zahraničí**
speciality

A festive still life composition on a dark wooden surface. On the left, a metal tray holds several round, golden-brown pastries, some dusted with powdered sugar. In the center, a fresh green pine branch lies horizontally. To the right, an open cardboard box is filled with pastries: the top section contains round, golden-brown pastries, and the bottom section contains rectangular pastries with a white base and a dark chocolate top. A small, decorative straw star with red thread accents sits at the bottom center. The background is a light brown cardboard surface.

*Je, krásné
Vánoce*



Plněné ořechy

Těsto: 150 g hladké mouky, 100 g másla, 80 g moučkového cukru, 70 g mletých vlašských ořechů, 1 žloutek, 2 lžičky vanilkového cukru, lžička kakaa, lžíce rumu
Krém: 250 g másla, 50 g moučkového cukru, 2 vejce, 2 lžičky vanilkového cukru, 100 g cukru krupice, lžíce rumu

Prosátou mouku, moučkový i vanilkový cukr, mleté ořechy, kakao, rum, žloutek a roze-
hřáté máslo smíchejte a vypracujte těsto, které nechte odpočinout v lednici, a mezitím
připravte krém. Krupicový a vanilkový cukr vyšlehejte s vejci ve vodní lázni a nechte
vychladnout. Máslo vyšlehejte s moučkovým cukrem a do hmoty přidejte vyšlehaná
vajíčka a rum. Krém dejte do lednice. Formičky na ořechy naplňte připraveným těstem
a pečte na 150 °C 15–20 minut. Ihned po dopečení ořechy vyklepněte z formiček
a nechte vychladnout. Poté je potřete krémem a slepte k sobě.





Perníčky

350 g hladké mouky
hrst mletých ořechů
250 g moučkového cukru
40 g másla
60 g medu
2 vejce
1 prášek do perníku
½ lžičky perníkového koření
1 žloutek

Poleva:
10 lžic moučkového cukru
1 bílek
lžička citronové šťávy
lžička bramborového škrobu

Cukr, máslo, med a vejce utřete dohladka. Přidejte mouku, koření, prášek do perníku a ořechy a vypracujte těsto. To nechte odpočinout. Poté jej rozválejte na plát silný zhruba 0,3 cm, vykrájejte tvary a vložte na plech. Pečte při 160 °C 8–10 minut. Po vytažení z trouby potřete perníčky rozšlehaným žloutkem a nechte vychladnout. Prosátý moučkový cukr šlehejte s bílkem, citronovou šťávou a škrobem, dokud nezhoustne. Vychladlé perníčky pak ozdobte polevou.





vanilkové
rohlíčky

Křehké vanilkové rohlíčky

200 g hladké mouky, 80 g mletých vlašských ořechů, 120 g změkklého másla, 30 g moučkového cukru, 100 g vanilkového cukru na obalení

Z mouky, ořechů, másla a moučkového cukru vypracujte těsto, které nechte v lednici odpočinout. Z těsta pak vyválejte několik válečků, z nich ukrájte malé kousky a tvarujte je do rohlíčků. Ty vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte dorůžova asi 8 minut na 180 °C. Po vytažení z trouby rohlíčky hned obalte ve vanilkovém cukru.



**Vosí
hnízda**

Vosí hnízda

200 g rozdrčených piškotů

160 g másla

2 lžice kakaa

lžice rumu

1 balení celých kulatých piškotů

Náplň:

50 g moučkového cukru

100 g změkklého másla

2 lžice rumu

Rozdrčené piškoty, máslo, kakao a rum smíchejte v míse, vypracujte vláčné těsto a dejte do lednice odpočinout. Suroviny na náplň smíchejte tak, aby vznikla hladká hmota. Malé kousky těsta vtlačujte do moučkovým cukrem vysypaných formiček na vosí hnízda. Koncem vařečky udělejte do těsta důlek, který vyplňte připravenou náplní. Spodek hnízda přiklopte piškotem, vyklopte z formičky a dejte ztuhnout do ledničky.

Vaječný likér

4 žloutky

250 ml mléka

250 ml smetany ke šlehání

plechovka kondenzovaného mléka

30 g cukru krupice

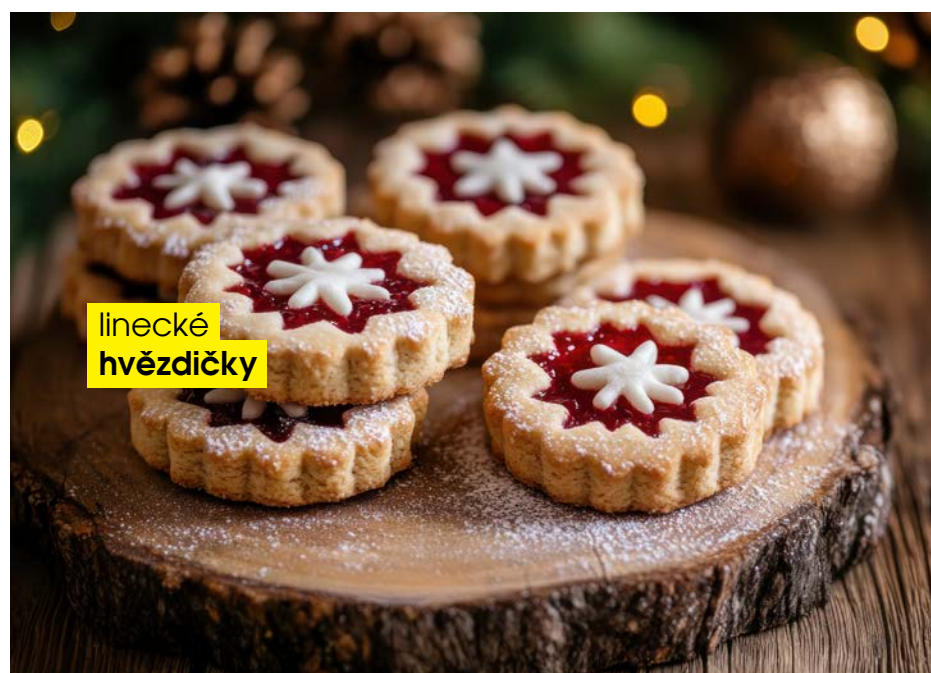
250 ml rumu

vanilkový lusk

Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny. Do ní přidejte mléko, smetanu, kondenzované mléko a semínka z vanilkového lusu. Vše nalijte do hrnce a pomalu přiveďte, za stálého míchání, k varu. Směs postupně začne houstnout. Ve chvíli, kdy bude zhruba jako řidší pudink, odstavte směs z plotny a vmíchejte rum. Likér přelijte do lahví a uchovávejte v lednici.



**vaječný
likér**



**linecké
hvězdičky**

Linecké hvězdičky

300 g hladké mouky

200 g másla

100 g moučkového cukru

1 žloutek

lžička citronové kůry

rybízová marmeláda

Prosátou mouku, máslo, žloutek, cukr a citronovou kůru smíchejte a vytvořte hladké těsto, které nechte alespoň hodinu odpočinout v lednici. Těsto pak vyválejte a vykrájejte z něj hvězdičky, do kterých razítkem vytlačte důlek v libovolném tvaru. Důlek naplňte marmeládou. Hvězdičky pečte při 180 °C zhruba 10 minut.

Kokosové kuličky

400 g strouhaného kokosu + na obalení

200 g loupaných, namletých mandlí

50 g rozpuštěného másla

1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka

Kokos, mandle, máslo a kondenzované mléko smíchejte a rukama je spojte v jednolitou 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
kuličky**





**rumové
kuličky**

Rumové kuličky

balíček piškotů

190 g másla

140 g moučkového cukru

100 g kvalitního kakaa

50 g strouhaného kokosu

rum dle chuti

Piškoty rozdrťte nebo rozmixujte, přidejte změkklé máslo, kakao, cukr a rum. Vše smíchejte a vytvořte těsto, ze kterého tvarujete kuličky. Ty pak obalte ve strouhaném kokosu a dejte ztuhnout do lednice.

Slepované čokořečky

*250 g hladké mouky, 200 g změkklého másla,
150 g moučkového cukru, 110 g mletých ořechů,
60 g čokolády, 1 vejce*

*Náplň: 100 g másla, 100 g moučkového cukru,
60 g mletých ořechů, 1 žloutek*

Ingredience na těsto smíchejte, vypracujte a nechte odpočinout. Poté těstem naplňte formičky na ořechy, doprostřed udělejte důlek. Ořechy pečte v troubě při 180 °C zhruba čtvrt hodiny. Po dopečení ořechy ihned vyklepňte z formiček a nechte úplně vychladnout. Připravte si náplň – máslo vyšlehejte se žloutkem a cukrem, poté vmíchejte mleté ořechy. Náplň namažte mezi ořechy a slepte k sobě.



**slepované
čokořečky**



**slepované
linecké**

Slepované linecké

210 g hladké mouky

70 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

140 g másla

2 žloutky

½ lžičky citronové kůry

rybízová marmeláda

Smíchejte prosátou mouku, moučkový i vanilkový cukr, přidejte změkklé máslo, žloutky a nastrouhanou citronovou kůru a vypracujte hladké těsto. To zabalte do potravinářské fólie a alespoň hodinu nechte odpočinout v chladu. Poté vyjměte těsto z lednice, rozválejte na plát silný zhruba 3 mm a vykrajovátkem vykrajujte požadované tvary. Cukroví pečte asi 8 minut na 180 °C, nechte ho vychladnout a hotové slepte rybízovou marmeládou.



tradiční
vánočka

Tradiční vánočka

500 g hladké mouky, 100 g cukru, 150 g másla, 250 ml mléka, 25 g droždí, 2 žloutky, 1 vejce, 60 g hrozinek (předem namočených v rumu), 60 g nasekaných mandlí, špetka soli, lžička citronové kůry

Do vlažného mléka vmíchejte trochu cukru, rozdrobte droždí a nechte vzejít kvásek. V míse smíchejte prosátou mouku s cukrem, citronovou kůrou a špetkou soli. Do směsi přidejte vejce, žloutky, rozpuštěné máslo a kvásek. Suroviny smíchejte, přendejte na vál a zpracujte těsto. Přidejte do něj hrozinky, dejte do mísy a nechte pod utěrkou kynout alespoň hodinu. Těsto poté rozdělte na 9 dílů a z nich vytvořte stejné dlouhé válečky. Čtyři válečky položte vedle sebe a od středu je překládejte zleva doprava a zpět. V polovině pletení základ vánočky otočte neupletenou částí k sobě a válečky dopleťte zprava doleva. Střed spletených pramenů stlačte válečkem. Další tři prameny spleťte jako běžný cop a položte na vytvořený základ vánočky, prostředek opět mírně stlačte válečkem. Z posledních dvou válečků vytvořte spirálu a položte na vršek vánočky do vytvořeného důlku. Konce této spirály povytáhněte a položte pod vánočku. Tu položte na plech vyložený pečicím papírem a nechte znovu vykynout. Po vykynutí potřete rozšlehaným vejcem, posypte mandlemi a pečte dozlatova zhruba půl hodiny v troubě rozehřáté na 170 °C.



1000
ml



700
ml



DOPORUČENÉ SERVÍROVÁNÍ

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

BOMBARDINO LIQUORE ALL'UOVO

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



GLÜX WINTER

GLÜX WINTER EDITION BIO

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

DOPORUČENÉ SERVÍROVÁNÍ



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

Rybí polévka

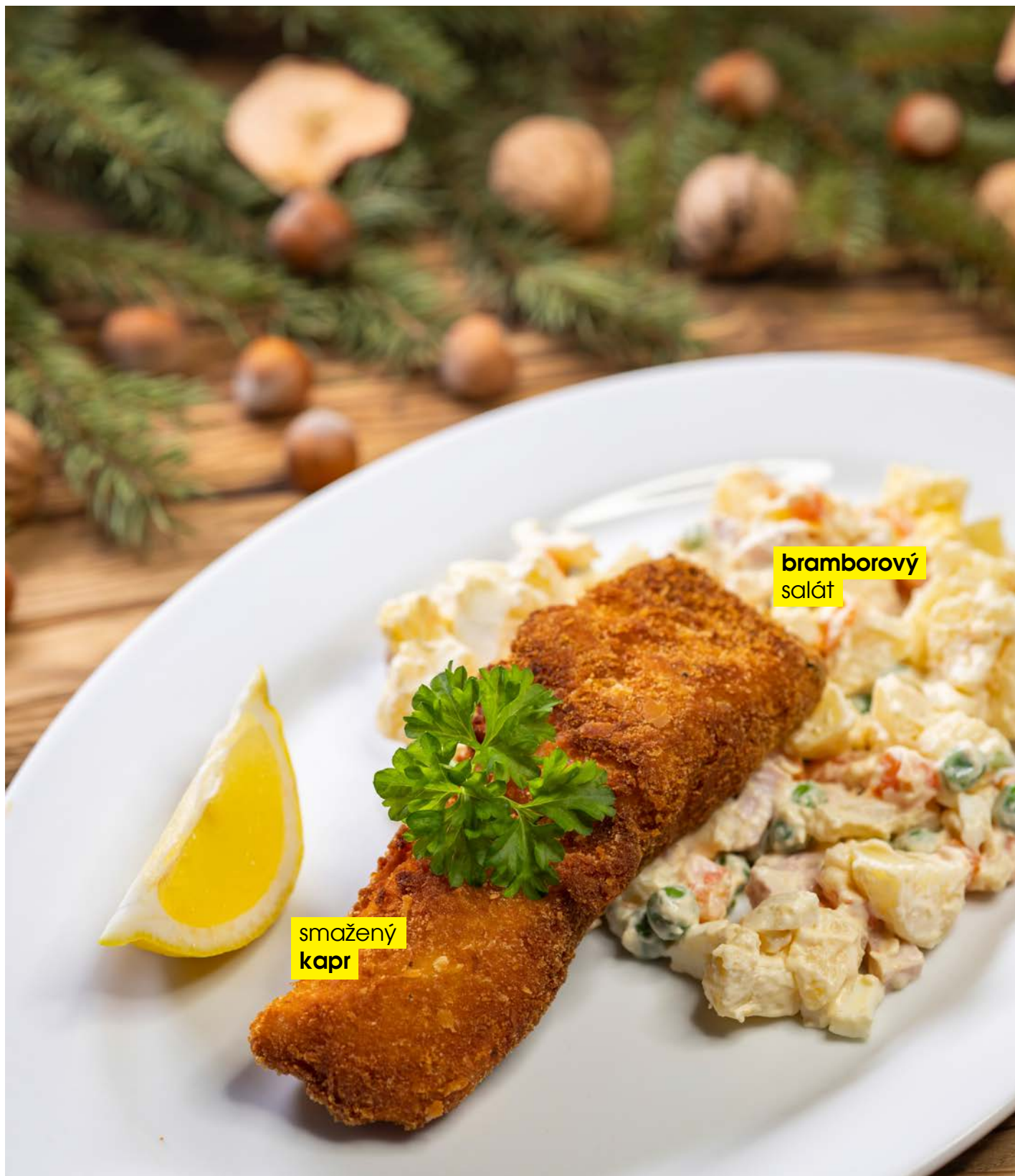
1 kapří hlava, 200 g kapřího masa (od ocasu), 1 cibule, 6 kuliček černého pepře, sůl, 200 ml suchého bílého vína, 60 g másla, 60 g mouky, 1 velká mrkev, 2 stonky řapíkatého celeru, 6 hlaviček růžičkové kapusty, špetka muškátového květu, petrželka na ozdobu

Rybí hlavu omyjte, odstraňte žábry s očima a vložte do hrnce se studenou vodou. Cibuli oloupejte, rozpulte a s kuličkami pepře a vínem přidejte do hrnce. Vše přiveďte k varu, osolte a zvolna hodinu vařte. Asi 20 minut před koncem vaření přidejte očištěné rybí maso (vcelku). V dalším hrnci připravte z másla a mouky světlou jíšku. Zalijte ji zchladlým a přeceděným rybím vývarem, dobře rozmíchejte a nechte zvolna vařit. Mrkev, celer a růžičkovou kapustu očistěte, nakrájejte na kousky, přisypte do hrnce a uvařte doměkka. Rybí maso zbavte kostí a vložte do hotové polévky.

Dochuťte solí a muškátovým květem.



rybí
polévka



Kapř s bramborovým salátem

Na kapra: 4 porce kapra o váze cca 200 g (filety nebo podkovy), 5 lžic hladké mouky, 2 vejce, 250 g strouhanky, 200 g sádla, sůl

Na salát: 1 kg brambor (varný typ A), 150 g mrkve, 80 g celeru, 80 g petržele, 1 menší cibule, 4 natvrdo uvařená vejce, 150 g kyselých okurek, 6 lžic majonézy, 1 lžice plnotučné hořčice, sůl a pepř

Jednotlivé porce kapra osolte a postupně obalte v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Ve vyšší pánvi rozehřejte sádlo, ve kterém porce kapra z obou stran usmažte dozlatova. Brambory uvařte ve slupce, nechte vychladnout a oloupejte. Mrkev, celer a petržel uvařte a nechte vychladnout. Cibuli nakrájejte nadrobno, kořenovou zeleninu na malé kostky, stejně jako kyselé okurky, a vše vložte do mísy. Přidejte majonézu, hořčici, nálev z okurek, sůl, pepř a promíchejte. Pak přidejte přes kolečko protlačené oloupané brambory a na kostičky nakrájená vařená vejce. Opatrně promíchejte a dochuťte. Hotový salát nechte vychladit a uležet.

Vinná klobása s bramborovým salátem

500 g vinné klobásy Naše maso, 2 lžíce hladké mouky, olej na smažení

Na salát: 1 kg brambor (varný typ A), 150 g mrkve, 80 g celeru, 80 g petržele, 1 menší cibule, 4 natvrdo uvařená vejce, 150 g kyselých okurek, 6 lžic majonézy, 1 lžíce plnotučné hořčice, sůl a pepř

Vinnou klobásu rozdělte na šest dílů a každý z nich stočte a napíchněte na špejli. Šneky poprašte hladkou moukou a pomalu smažte z obou stran na oleji. Bramborový salát připravte podle postupu na straně 17.





VINNÁ KLOBÁSA

Naši klobásu vyrábíme poctivou ruční prací dle původní receptury z vepřového masa, hovězího masa a suchého bílého vína moravského původu.

Přesně taková je Naše klobása.



Vepřové a hovězí maso z JIP bourárny nyní mohou zákazníci nakoupit na všech volných pultech s masem JIP prodejen a také v baleních pod označením Naše maso.

V plánu jsou i další formy prodeje, ale prozatím jsme na pomyslném začátku.

Cash&Carry Pardubice



PROHLÉDNOUT KATALOG



VYBRANÁ VÍNA

PRO GASTRONOMII 2024/2025



Symbol Champagne Monmarthe. Zlatavá barva, subtilní perláž, aroma hlohu a bílé broskve. Lehce medová chuť s tóny třešňové slívy. Minimální doba zrání v lahvi je 30 měsíců.

Odrůda: 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay

MONMARTHE CHAMPAGNE
SECRET DE FAMILLE BRUT PREMIER CRU
0,75 l

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE
— Ludes —



Champagne krásné zlaté barvy s jemnou perláží. Aroma je expresivní, intenzivní s převážně citrusovými tóny. Strukturované, harmonické s dlouhým závěrem, plným vařeného ovoce. Minimální doba zrání v lahvi je 36 měsíců.

Odrůda: 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay

MONMARTHE CHAMPAGNE
PRIVILÉGE BRUT
PREMIER CRU
0,75 l



MONMARTHE CHAMPAGNE
COUD DE COEUR
EXTRA BRUT PREMIER CRU
0,75 l

Zlatavé Champagne s krásným švestkovým aroma. Chuť je plná, silná a okouzující. Minimální doba zrání lahvi je 24 měsíců.

Odrůda: 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay



MONMARTHE CHAMPAGNE
ROSE DE LODES
BRUT PREMIER CRU
0,75 l

Champagne lososové barvy s jemnou perláží.

V aroma dominuje červené ovoce a černý rybíz. Chuť je živá, svěží, přesto plná a harmonická.

Minimální doba zrání v lahvi je 36 měsíců.

Odrůda:

35 % Pinot Noir,
35 % Pinot Meunier,
20 % Chardonnay,
10 % Coteaux Champenois



CHAMPAGNE

Zakoupíte v prodejnách JIP a Svět potravin.

PROSECCO

LA MARCA
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
prosecco superiore D.O.C.G.
MILLESIMATO BRUT
0,75 l



LA MARCA prosecco D.O.C. Treviso EXTRA DRY 1,5 l



Suché šumivé víno vyrobené
z hroznů odrůdy Glera (85 %) a Pinot Nero (15 %), které se
pěstují v regionu Conegliano
Valdobbiadene v Itálii.
Vino má jemnou růžovou barvu
a svěží, ovocnou chuť.



CONCA D'ORO
prosecco rosé DOC
0,75 l



CASTELLO BONOMI Franciacorta
CRU PERDU Millesimato 2018
0,75 l



FOSCARO PROSECCO DOC vino frizzante
0,75 l

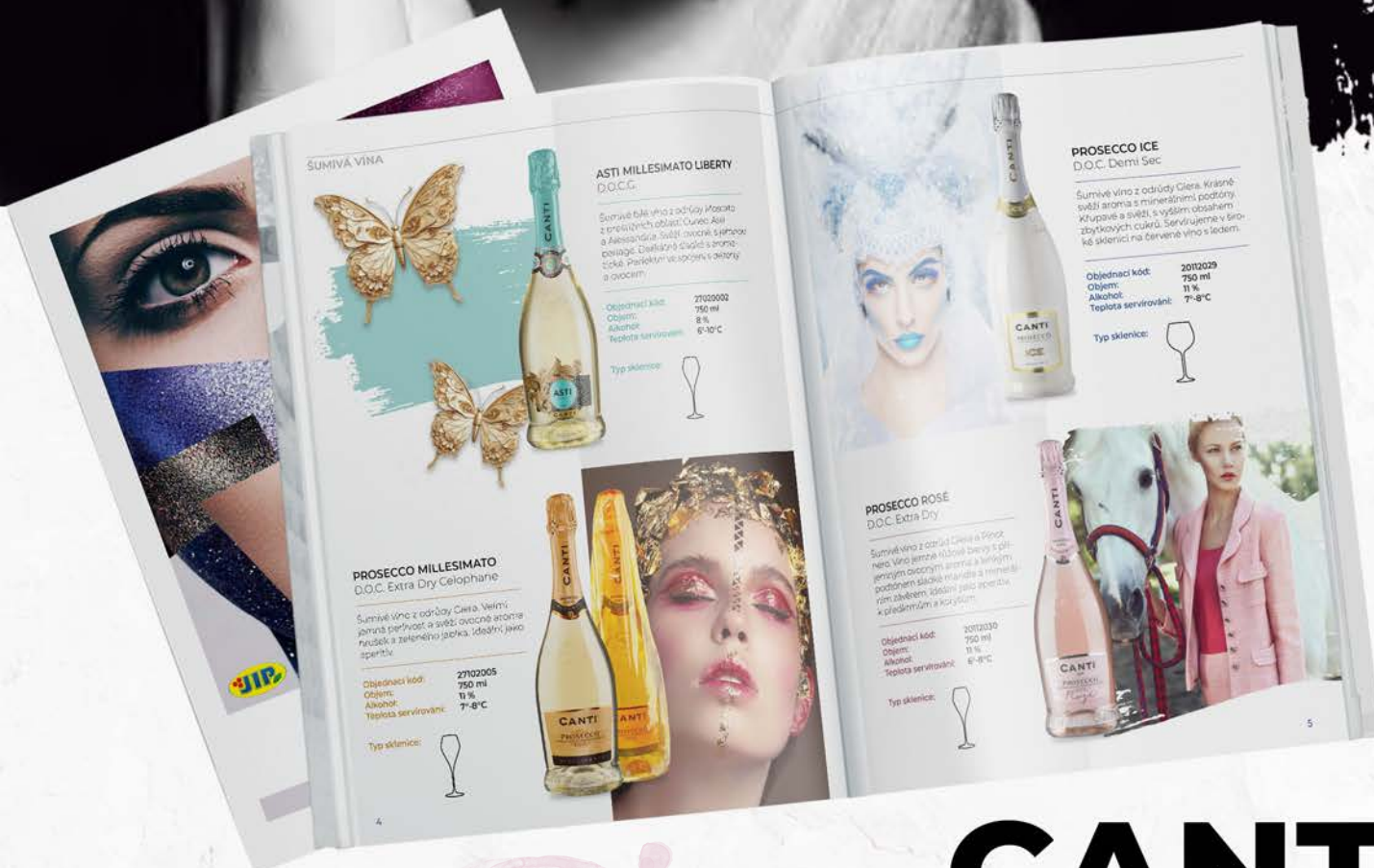
Vůně nese stopy divokých jablek,
máslových hrušek a jarních květů, jako
jsou například akácie, a je doplněna
o koření. Chuť navazuje na vůni, je
nádherně hebká, doplněna o osvěžující
kyselinu s vyváženým zbytkovým cukrem
a tóny tropického ovoce v závěru.
Vino je tvořeno 85 % odrůdou Glera
a 15 % odrůdou Chardonnay.

PALADIN
PROSECCO
dry TONDO
0,75 l





PROHLÉDNOUT KATALOG



ŠUMIVÁ VINA



ASTI MILLESIMATO LIBERTY D.O.C.G.

Šumivé bílé víno z odrody Moscato z trojzávných oblastí: Cuneo, Asti a Alessandria. Sladší, ovocné s jemnou povagou. Chutkavý dušev s aromatikou. Prostejším ve spojení s dezerty a ovocím.

Objem: 750 ml
Alkohol: 8 %
Teplota servírování: 6-10°C

Typ sklenice:



PROSECCO MILLESIMATO D.O.C. Extra Dry Celophane

Šumivé víno z odrôdy Chardonnay. Velmi jemná perlivosť a sladká ovocná aróma ružových a zelených jabĺk, ideálna k ľahkým dezertom.

Objem: 750 ml
Alkohol: 11 %
Teplota servírování: 7-8°C

Typ sklenice:



PROSECCO ICE D.O.C. Demi Sec

Šumivé víno z odrôdy Chardonnay. Krásne sladká aróma s minerálnymi podtónmi. Vhodné k sladkým dezertom a ľahkým občerstveniam. Servíruje sa v širokých skleniciach na červené víno s ľadom.

Objem: 750 ml
Alkohol: 11 %
Teplota servírování: 7-8°C

Typ sklenice:



PROSECCO ROSE D.O.C. Extra Dry

Šumivé víno z odrôdy Chardonnay a Pinot nero. Víno jemné, kľúčové biele s jemnými ovocnými arómami a jemným podtónom sladkých malín a ruží. Ideálne k ľahkým dezertom a ľahkým občerstveniam.

Objem: 750 ml
Alkohol: 11 %
Teplota servírování: 6-8°C

Typ sklenice:



CANTI

KATALOG 2024/2025





německá a rakouská
KUCHYNĚ



Vepřová panenka se švábskými špeclemi

500 g vepřové panenky, lžíce olivového oleje, 2 stroužky česneku, lžička sušeného česneku, lžička sušené papriky, ½ lžičky soli, ½ lžičky pepře, 3 lžíce vinného octa, 1 a ½ lžíce sójové omáčky, 2 lžíce medu
Špecle: 500 g polohrubé mouky, 3 vejce, perlivá voda, špetka soli, sádlo

Smíchejte vinný ocet, sójovou omáčku a med. V další misce smíchejte sušený česnek, sušenou papriku, sůl a pepř a touto směsí koření potřete panenku. V zapékací míse nebo pánvi rozehejte olej a panenku rychle restujte ze všech stran dozlatova. Když je panenka téměř orestovaná, přidejte jemně nasekaný česnek. Nakonec přilijte omáčku z medu, vinného octa a sójové omáčky a zapékací misku či pánev přendejte do trouby rozehráté na 180 °C. Pečte 12–15 minut. Po dopečení maso vyndejte, přikryjte a nechte pět minut odpočívat. Z mouky, vajec, vody a soli vytvořte těsto, které přes síto protlačte do vroucí vody, vařte zhruba dvě minuty. Uvařené špecle orestujte na sádle a dochuťte dle potřeby solí nebo sušenými či čerstvými bylinkami dle chuti.



Kuřecí vývar s bavorským špekovým knedlíkem

Vývar:

1,5 kg kuřecích kostí
3 l vody
1 cibule
1 větší mrkev
¼ celeru
1 petržel
2 stroužky česneku

Knedlíky:

5 housek
2 vejce
100 g anglické slaniny
100 ml mléka
100 g hrubé mouky
1 cibule
hrst nasekané petržele
sůl

Kuřecí kosti vložte do hrnce a zalijte je studenou vodou. Přiveďte ji k varu. Nechte probublávat zhruba dvě hodiny, průběžně sbírejte sraženou bílkovinu. Poté přidejte nakrájenou zeleninu a na mírném plameni nechte vařit alespoň další hodinu. Po dovaření vývar scedte. Pro přípravu knedlíků nakrájejte housky na malé kostičky, přidejte vejce, petržel a osolte. Slaninu nakrájejte na kousky a na pánvi orestujte. Přidejte k ní nakrájenou cibuli a mléko a po chvíli přisypte nakrájenou housku a zamíchejte. Nakonec přisypte mouku a vše dobře promíchejte. Z těsta pak tvarujte větší knedlíky, které vařte v osolené vroucí vodě 10–15 minut.



Hovězí vývar s fritátovými nudlemi

Vývar:

1 kg hovězích žeber
(nebo jiných kostí)
1 cibule
1 menší petržel
¼ celeru
2 mrkve
2 l vody
nové koření
celý pepř
bobkový list

Nudle:

75 g hladké mouky
125 ml mléka
1 vejce
špetka soli
lžice sádla
olej na smažení

Hovězí kosti dejte do hrnce a zalijte studenou vodou. Přiveďte k varu a nechte probublávat alespoň tři hodiny. Poté přidejte rozkrojenou cibuli, celer, mrkev, petržel a koření. Vývar pak táhněte další hodinu a půl. Po dovaření vývar scedte, maso z kostí oberte a přidejte do polévky. Připravte si nudle. V míse smíchejte mouku, mléko, vejce a sůl a metlou dobře rozmíchejte. Těsto nechte odpočinout. Na pánvi rozehřejte sádlo.

Z připraveného těsta pak na pánvi smažte tenké palačinky z obou stran dozlatova. Hotové palačinky nakrájejte na tenké nudličky, které usmažte v rozpáleném oleji a následně nechte na papírovém ubrousku okapat. Nudle dejte do polévky až těsně před podáváním.

Smažené brambory se slaninou a cibulkou

500 g malých brambor

170 g slaniny

2 cibule

2 stroužky česneku

sůl

máslo

Brambory oloupejte a nakrájejte na malé měsíčky nebo plátky. Na pánvi rozežhřejte máslo, vsypete brambory, přikryjte je pokličkou a nechte dělat asi pět minut. Poté přidejte na kostičky nakrájenou slaninu, prolisovaný česnek a najemno nakrájenou cibulku. Vše smažte, dokud brambory nezezlátnou. Nakonec dosolte dle chuti.





Brambory s vajíčkem na pánvi

450 g malých nových brambor

4 šalotky

100 g anglické slaniny

3 vejce

2 lžíce másla

čerstvá petrželka

sůl a pepř

Brambory nakrájejte na malé kousky. Na pánvi osmažte slaninu a dejte ji stranou. Na pánvi pak rozežehřejte máslo, přidejte brambory a restujte zhruba 10 minut. Poté přidejte nakrájenou šalotku a pomalu restujte, dokud šalotka nezkaramelizuje a brambory nezhnědnou a nebudou křupavé. Brambory pak osolte, opepřete, přidejte slaninu a na směs opatrně rozklepněte vejce. Pánev přiklopte poklicí a nechte dusit, dokud bílky neztuhnou. Po dokončení posypte čerstvou petrželkou.



Vídeňský řízek

4 plátky telecí kýty

2 vejce

100 g hladké mouky

100 g strouhanky

sůl

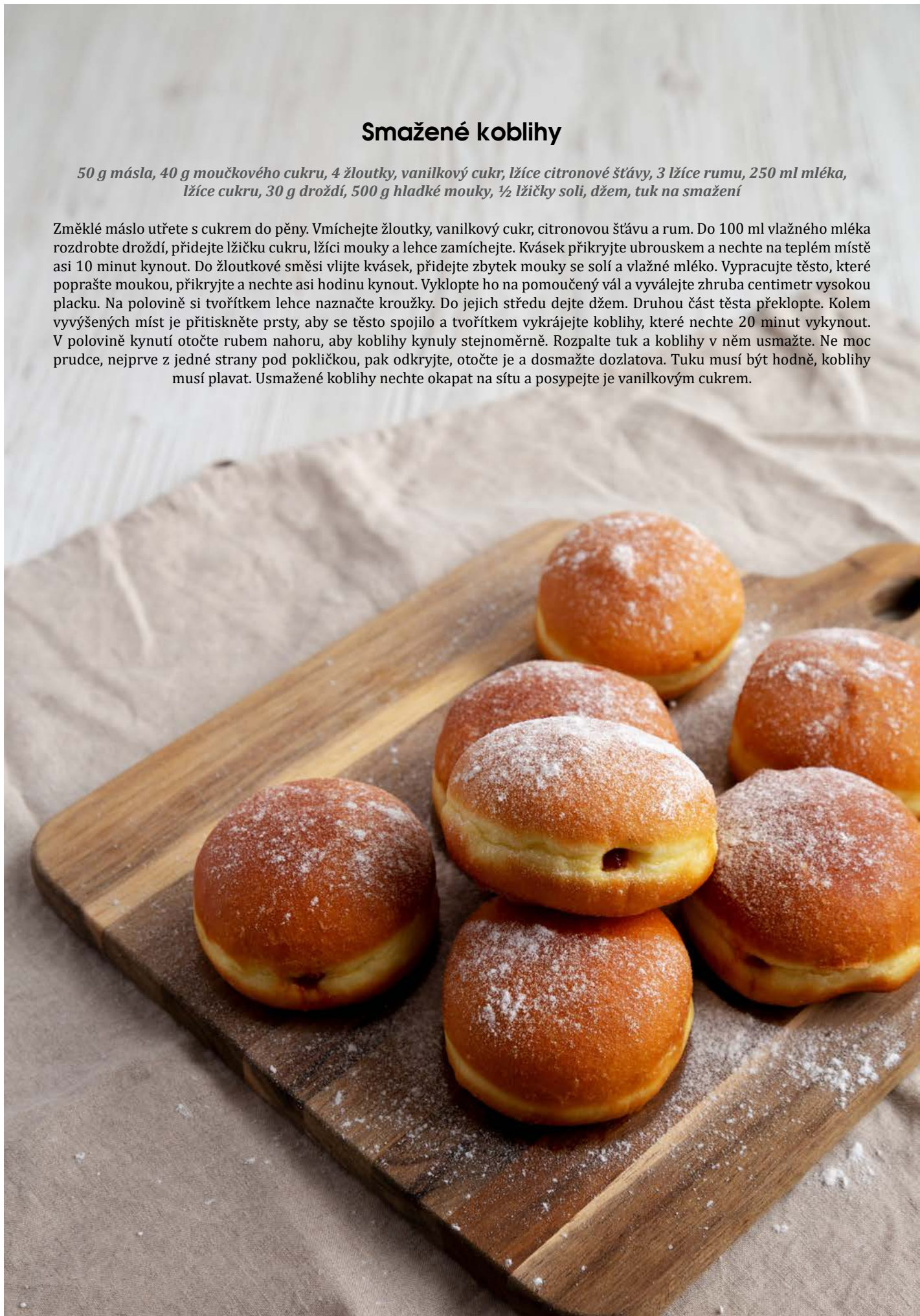
máslo na smažení

Plátky masa paličkou rozklepejte na výšku 4–5 mm a osolte z obou stran. V hlubokém talíři rozšlehejte vidličkou vejčka. Maso obalujte nejprve v mouce, poté ve vajíčku, a nakonec ve strouhance. Řízky pomalu smažte na másle z obou stran dozlatova. Podávat je můžete například s bramborovým salátem.

Smažené koblihy

50 g másla, 40 g moučkového cukru, 4 žloutky, vanilkový cukr, lžíce citronové šťávy, 3 lžíce rumu, 250 ml mléka, lžíce cukru, 30 g droždí, 500 g hladké mouky, ½ lžičky soli, džem, tuk na smažení

Změklé máslo utřete s cukrem do pěny. Vmíchejte žloutky, vanilkový cukr, citronovou šťávu a rum. Do 100 ml vlažného mléka rozdrobte droždí, přidejte lžičku cukru, lžíci mouky a lehce zamíchejte. Kvásek přikryjte ubrouskem a nechte na teplém místě asi 10 minut kynout. Do žloutkové směsi vlijte kvásek, přidejte zbytek mouky se solí a vlažné mléko. Vypracujte těsto, které poprašte moukou, přikryjte a nechte asi hodinu kynout. Vyklopte ho na pomoučený vál a vyválejte zhruba centimetr vysokou placku. Na polovině si tvořítkem lehce naznačte kroužky. Do jejich středu dejte džem. Druhou část těsta překlopte. Kolem vyvýšených míst je přitiskněte prsty, aby se těsto spojilo a tvořítkem vykrájejte koblihy, které nechte 20 minut vykynout. V polovině kynutí otočte rubem nahoru, aby koblihy kynuly stejnoměrně. Rozpalte tuk a koblihy v něm usmažte. Ne moc prudce, nejprve z jedné strany pod pokličkou, pak odkryjte, otočte je a dosmažte dozlatova. Tuku musí být hodně, koblihy musí plavat. Usmažené koblihy nechte okapat na sítu a posypejte je vanilkovým cukrem.





Císařské trhance (Kaiserschmarrn) s brusinkovou marmeládou

250 g mouky
500 ml mléka
60 g cukru krystal
8 vajec
lžice vanilkového cukru
lžice rumu
2 lžice másla
kůra z půlky citronu
50 g rozinek předem namočených v rumu
moučkový cukr
brusinková marmeláda

Žloutky, vanilkový cukr, citronovou kůru, mléko a mouku vyšlehejte. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, který pak postupně vmíchejte do těsta. Na pánvi rozehřejte máslo a nalijte na ni těsto, přisypte rozinky a nechte smažit zhruba dvě minuty. Poté placku otočte a smažte z druhé strany. Nakonec placku vidličkami roztrhejte, posypte moučkovým cukrem a podávejte ještě teplé s marmeládou.



Jablečný štrúdl

250 g hladké mouky, 10 ml oleje, 100 ml teplé vody, špetka soli, lžička jablečného octa, lžice másla,
6 jablek, hrst nasekaných ořechů, 1 vejce

Prosátou mouku, vodu, olej, jablečný ocet, sůl a máslo zpracujte v hladké těsto. To nechte odpočinout. Poté z těsta vyválejte tenkou placku, na kterou rozprostřete nakrájená nebo nastrouhaná oloupaná jablka a ořechy. Těsto zarolujte, potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě vyhřáté na 190 °C zhruba půl hodiny.

Sacher

150 g hladké mouky, 150 g másla, 160 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 6 vajec, 20 g kvalitního kakaa, 150 g hořké čokolády, lžička prášku do pečiva, 200 g meruňkové marmelády, 100 g čokolády na polevu

Hořkou čokoládu rozpustíte ve vodní lázni a nechte lehce zchladnout. Dvě vejce a čtyři žloutky vyšlehejte a postupně přidávejte 80 g moučkového cukru, vanilkový cukr, rozpuštěnou čokoládu a změkklé máslo. Poté přidejte mouku s práškem do pečiva a kakaem a vše vyšlehejte v hladké těsto. Ze čtyř bílků vyšlehejte tuhý sníh a do něj zašlehejte dalších 80 g moučkového cukru. Sníh pak vmíchejte do těsta. To nalijte do vymazané a vysypané formy, korpus pečte při 170 °C půl až třičtvrtě hodiny. Po dopečení nechte korpus vychladnout. Následně ho rozřízněte napůl a promažte marmeládou. Čokoládu na polevu rozpustíte ve vodní lázni, celý dort potřete a nechte ztuhnout.





Sacher

ibis

SALUMI

Kompletní řada Ibis Salami je vyrobena z toho nejlepšího masa, bylinek a koření.

Zakoupíte na našich vybraných prodejnách.

Prosciutto Crudo di Bosco se vyrábí z vybraných zadních nohou evropských prasat. Maso se masíruje, nakládá a nechá odležet; poté se suší a koření, a to méně měsíců než parmská šunka. Prosciutto di Bosco je díky rozměrům šunky trochu slanější než parma. Chut je sladká.

Prosciutto
**Crudo
di Bosco**



Culatello di Zibello PDO

Culatello di Zibello PDO je nejocetovanějším a nejexkluzivnějším produktem italského uzenářství. Oblast a její charakteristické klima jsou zásadním faktorem pro zrání. Centrální svalovina vepřové nohy je zpracována výhradně ručně, nasolena a opepřena. Maso je zabaleno do přírodního střívka, šito, ručně svázáno a vytvrzeno v tradičních sklepech po dobu minimálně 14 měsíců. To dává Culatello di Zibello intenzivní vůni sušené šunky a hladkou a jemnou chuť.



Speck



Salame **Felino** PGI

Salám Felino je nejvíce ceněný salám vyrobený v Itálii. Ibis ho vyrábí podle starodávných tradic s prvotřídním čistým vepřovým masem, typicky konzervovaným se solí, pepřem a několika dalšími aromaty, dále středně obilnou směsí, která je balená do přírodních měkkých střivek. Ručně se váže provázek, poté se koření do sklepů.

**Spianata
Romana**

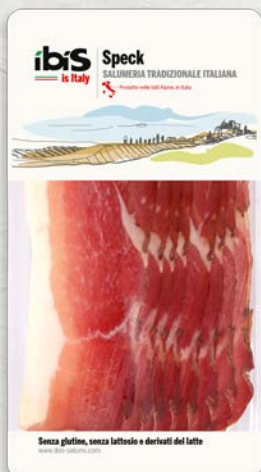
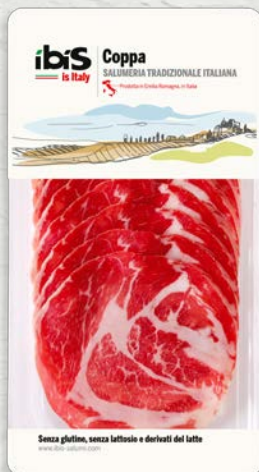


Tato specialita je výsledkem pečlivého výběru masa a je vyrobena podle typické receptury z regionu Lazio. Maso se mele na extra jemné zrna a poté se smíchá s lardony. Jakmile je směs naplněna do střívka, je lisována, aby získala svůj zvláštní plochý tvar. Jeho chuť je plná a příjemná.



Coppa di Parma

Ibis Coppa je výsledkem pečlivého výběru italského vepřového coppa a řemeslného zpracování podle prastarých tradic z Parmy. Speciální konzervační směs a zrání v přírodních sklepech mu dodávají intenzivní aroma natvrzování a jemnou a jemnou chuť.



Speck

Speck je specialita Alto Adige vyrobená z vybraných vepřových zadních kýt a krájená podle tradičních metod. Maso je posypané solí a kořením, většinou vavřínem, rozmarýnem a jalovcem, což dodává produktům zvláštní chuť. Poté se udí a okoření. Kombinace koření určuje typickou výraznou a uzenou chuť.

ibiS
SALUMI

Bresaola Cuor d'Alpe



Pro výrobu této Bresaoly se používá tradiční receptura Valtellina, počínaje výběrem prémiových kusů hovězího masa. Kusy jsou ochuceny, baleny do střívka a poté přirozeně sušeny standardním procesem. Mají intenzivní červenou barvu s jemným mramorováním, vyváženou vůní a jemnou a svěží chutí.

Salame *Ventricina*

Tradice regionu Abruzzo dává vzniknout tomuto velmi chutnému kořeněnému salámu, rustikálnímu a ručně vyráběnému. Vyznačuje se typicky intenzivní, ale dobře vyváženou chutí. Hrubozrnné mletí.



Salame *Milano*

Salám Milano se vyrábí podle tradiční milánské receptury v klasickém tvaru širokého plátku, který vyžaduje delší koření. Vyrábí se z výběrových vepřových plecí, jemně mletých a zpracovaných s přesnou dávkou vůní a koření.



Salame *Napoli*

Napoli Salami je hrubozrnný salám typický pro starodávnou tradici z oblasti Kampánie. Receptura Ibisu dodává produktu příjemně pikantní a intenzivní chuť; speciální vázání provázkem je důkazem skutečného venkovského stylu Salame Napoli.



Dovoz ze zahraničí

Antichi Poderi Toscani
Linguine limone & pepe
ploché semolinové špagety
s vůní citrónu a pepře
250 g

Vyrábí se z krupice z tvrdé toskánské pšenice a zpracovává se řemeslnými postupy. Tyto těstoviny během vaření uvolňují úžasnou, výraznou vůni citronu, pepře a pšeničných klíčků, díky čemuž jsou ideální pro podávání s jednoduchými omáčkami na bázi ryb a masa bez rajčat, koryšů a měkkýšů. Těstoviny lze smíchat s česnekem a bazalkou, inkoustem z černých chobotnic.



Tartuf Langhe
Čokoládový lanýž
s kardamonem
200 g



Vanini
Hořká čokoláda
se slanými pistáciemi
56%, BIO
85 g



Lucedio 1123
Rýže červená
500 g



Ori di Langa
Lanýž černý
letní, celý
30 g

Cavipoint Caviar
Kaviár z jesetera
amurského
Premium Royal
10 g



Gocce
Condimento
Balsamico
al Rosmarino
„Rozmarýn“



Balsamico je vhodné na vařenou i syrovou zeleninu, bílé maso grilované i pečené, pizzu, brambory, k marinování ryb, i na měkké sýry.



TERRE FRANCESCANE
„ZEMĚ FRANTIŠKÁNSKÁ“

Keramická řada sestává typově ze tří základních typů extra panenského olivového oleje, které se odlišují především intenzitou své chuti. Jejich jména jsou inspirována slavnou básní – modlitbou „Cantico delle Creature“ („Chvalozpěv stvoření“) sv. Františka z Assisi, patrona Itálie. Jde o nejstarší dochované italské písemné poetické dílo, u kterého je známý autor. Na zadní části láhve je uveden vždy příslušný verš této básně.

Terre Francescane
Sorella Luna „Sestra Luna“

Olej s jemnou chutí je vhodný též pro vaření nebo smažení. Na zadní straně láhve uveden příslušný verš. Olivy jsou ručně sbírány a olej se extrahuje za studena.



Ori di Langa
Patatine con Tartufo
bramborové chipsy
s černým letním lanýžem
100 g

Collitali
Marmeláda
pomerančová
se skořicí
100 g



Frantoi Cutrera
Marmeláda
sicilské
pomeranče
BIO
225 g

Collitali Pesto Rosso
rajčatové pesto
ze sušených rajčat
180 g



Collitali
Patate e Verdure
koření na brambory
a zeleninu
92 g + mlýnek



Filotea
Tagliolini
vaječné těstoviny
nudle dlouhé
250 g

Antico Borgo Sfogliatine Glassate
tyčinky z listového těsta s meruňkami
a glazurou, 200 g



BioOrto
Grand Cru
Peranzana
olivový olej
0,5 l

Olivy se lisují během 6 až 8 hodin od sběru pomocí vysoce automatizovaného lisovacího a míchacího systému při regulované konstantní teplotě 27 °C. Poté je olej skladován v nerezových silech s kontrolovanou teplotou a plněn do lahví a balen. Má intenzivní zlatou barvu s elegantními zelenými odstíny. Má plnou a podmanivou vůni nezralých rajčat a aromatických bylin. Jemná sladká chuť s měkkostí znatelnou na patře, s chutí trávy a mandlovými a pikantními tóny. Tento olej je svou kvalitou jedinečný. Rovnováha mezi hořkostí a kořenitostí při jemné intenzitě chuti a nízké úrovni kyselosti z něj činí jeden z nejceněnějších olivových olejů. Olivový olej z oliv rostoucích na nejstarších pozemcích farmy Posta Dei Colli nese označení Gran Cru.



ČERSTVĚ PRAŽENÁ KÁVA Z NAŠÍ PRAŽÍRNY



v nabídce také
250g balení

MÁTE JIŽ NAŠI ZÁKAZNICKOU KARTU?

PRO VŠECHNY DRŽITELE
ŽIVOTNOSTENSKÉHO LISTU
VÝHODNÉ CENY IHED

VÍCE INFORMACÍ O KARTĚ ZÍSKÁTE
NA POKLADNĚ

WWW.JIP-POTRAVINY.CZ/KARTA



ZÁKAZNICKÁ KARTA SLOUŽÍ PRO POSKYTOVÁNÍ SLEV MIMO AKČNÍ NABÍDKU!

INGREDIENCE NA 6 KS JEDNOHUBEK:

- 80 G KŘEMEŠNÍK
- 60 G ŽITNÉHO CHLEBA
- 25 G KYSELÝCH OKUREK
- 50 G KOZÍHO SÝRA

PŘÍPRAVA:

Z ŽITNÉHO CHLEBA
VYKRÁJÍME TVOŘÍTKEM
MENŠÍ KOLEČKA.
KYSELÉ OKURKY NAKRÁJÍME
NA VELMI TENKÉ NUDLIČKY
(JULIENNE).

KOMPLETACE:

NA VYKRÁJENÁ KOLEČKA
Z ŽITNÉHO CHLEBA NAMAŽEME
KOZÍ SÝR. POTÉ PŘIDÁME KYSELÉ
OKURKY NAKRÁJENÉ NA JULIENNE
A NAVRCH NAARANŽUJEME
PLÁTKY KŘEMEŠNÍKU.

Ranec a Kostelec



KOSTELECKÉ UZENINY
1917
100
LET
POCTIVÉHO ŘEMESLA





"La Vita è Buona" - život je dobrý - promlouvá k italskému způsobu života; život z jednoduchosti a naplněný radostí. Pro nás Italy je vždy čas se usmívat, povídat si s přáteli a **sdílet společné občerstvení**.

Jediné sousto San Carla vás přivede přímo do **srdce Itálie**, místa, kde si můžete dopřát "La Vita è Buona". Budte připraveni ponořit se do **vkusného výletu** po nejznámějších **italských městech**, kde senzační chutě rozjasní vaši duši i vaše patro.

