

Silvestr

Vánoce



Pro unikátní prodejnu, unikátní whiskey v křišťálu

Česká firma JIP nabízí ve svých prodejnách produkty klasické, ale i ty unikátní. V brněnské prodejně je nyní navíc k vidění opravdová „třešnička“ a unikát, speciální whiskey Woodford Reserve Baccarat Edition v prvotřídním francouzském křišťálu, která je aktuálně jedinou lahví tohoto druhu v České republice.

Představte si pečlivě vybrané sudy po prvotřídním XO koňaku, který v nich 10 let zrál a musel splňovat podmínku tří sezón, které byly následně naplněny komplexním a vyváženým kentuckým bourbonem Woodford Reserve pod přísným dohledem master destilátéra Chrise Morrisse. Tak po letech zrání vzniká špičková a exkluzivní whiskey Baccarat, která přináší to nejlepší z obou destilátů – vyváženost svěžích tónů amerického a francouzského dubu a komplexní ovocný charakter, jemnou kořeněnost a krémově cukrářský závěr. Sbíhají se vám sliny? No aby ne!

Baccarat ale není jen whiskey, která příjemně pohladí na jazyku a v puse vám rozehraje symfonii chutí, ve své speciální edici je i pastvou pro oči. Francouzští mistři ji totiž stočili do ručně vyráběných dekantérů z prvotřídního křišťálu. A právě jednu takovou unikátní láhev si můžete zakoupit v nově otevřené brněnské prodejně JIP na Pražákově ulici. Ta na ploše účtyhodných 6000 m² nabízí přehrášl potravin i nápojů, od těch klasických, přes bio a farmářské až po zahraniční speciality.

WOODFORD RESERVE®


Baccarat
EDITION



Milé čtenářky, milí čtenáři,
konec roku je sice za dveřmi, ale nechte se vystresovat. Přestože možná nemáte napečených dvanáct druhů cukroví, připravené dárky a doma naklizeno, světe div se – nic se nestane. Hlavní je užít si závěr uplynulého roku aspoň trochu v klidu a třeba se jen zamyslet nad tím, co se v posledních měsících povedlo a na co můžete být hrdí. A pokud byste přeci jen chtěli něco připravit, přinášíme vám recepty, které budou chutnat, a hlavně zaberou pouze pár minut. Přejeme vám krásný konec roku a vše nejlepší do toho nového

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., 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:



2024



Vážený obchodní přítel,
děkujeme Vám za projevenou důvěru
v uplynulém roce a do nového roku 2024
Vám přejeme hodně zdraví, štěstí,
osobních i pracovních úspěchů.





6



30



36



20

OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6 **Svět potravin Brno**
otevřeli jsme novou prodejnu
- 12 **Sladké Vánoce**
recepty
- 26 **Štědrovečerní večere**
recepty
- 28 **Silvestrovský drink**
recepty
- 34 **Silvestrovské občerstvení**
recepty





**V Brně máme
otevřeno!**

**OTEVŘENO
7–21 hodin**

BRNO, PRAŽÁKOVA 51





Navštivte naši nejnovější prodejnu

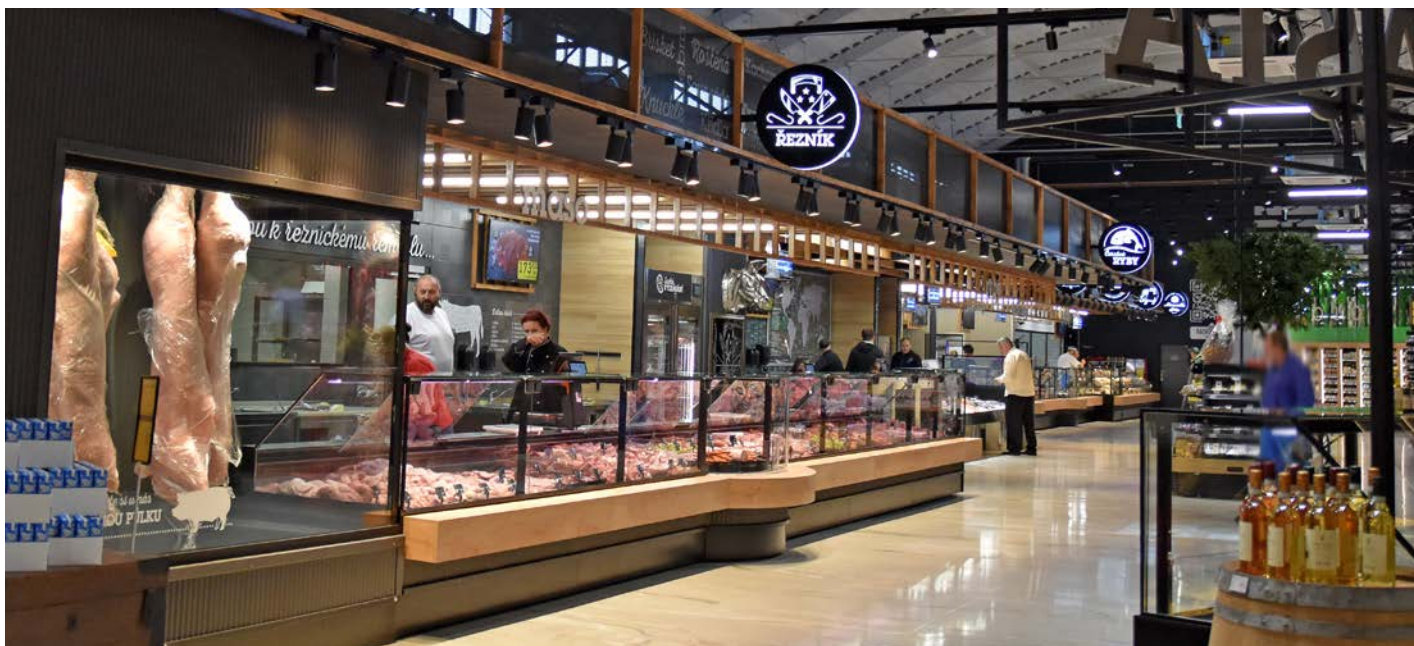
Na Pražákově ulici, č. p. 51 v Brně. To je adresa, kam můžete zavítat do nové prodejny, která u nás nemá konkurenci. Obchod totiž kromě nadstandardní nabídky produktů nabízí také služby, které jinde nenajdete.

„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 Plškoví.



Zjistěte více na:
www.JIP-POTRAVINY.CZ





Široká nabídka a čerstvost jsou samozřejmostí

A co tedy v nové prodejně JIP v Brně najdete? Na prodejní ploše o rozloze 6 000 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 boudy nebo **úsek čerstvých ryb a mořských plodů**. V brněnském JIPu nechybí ani **pražírna kávy** s **kavárnou** umístěná přímo na prodejně nebo **sushi point** s čerstvě vyrobeným sushi.

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



Další nevšední novinkou je domácí výroba těstovin a mozzarely

Přímo na prodejně procházíte kolem prosklených výroben italské pasty a mozzarely a vidíte tak celý proces výroby podle tradičních receptur připravených pod vedením odborníků z Itálie.

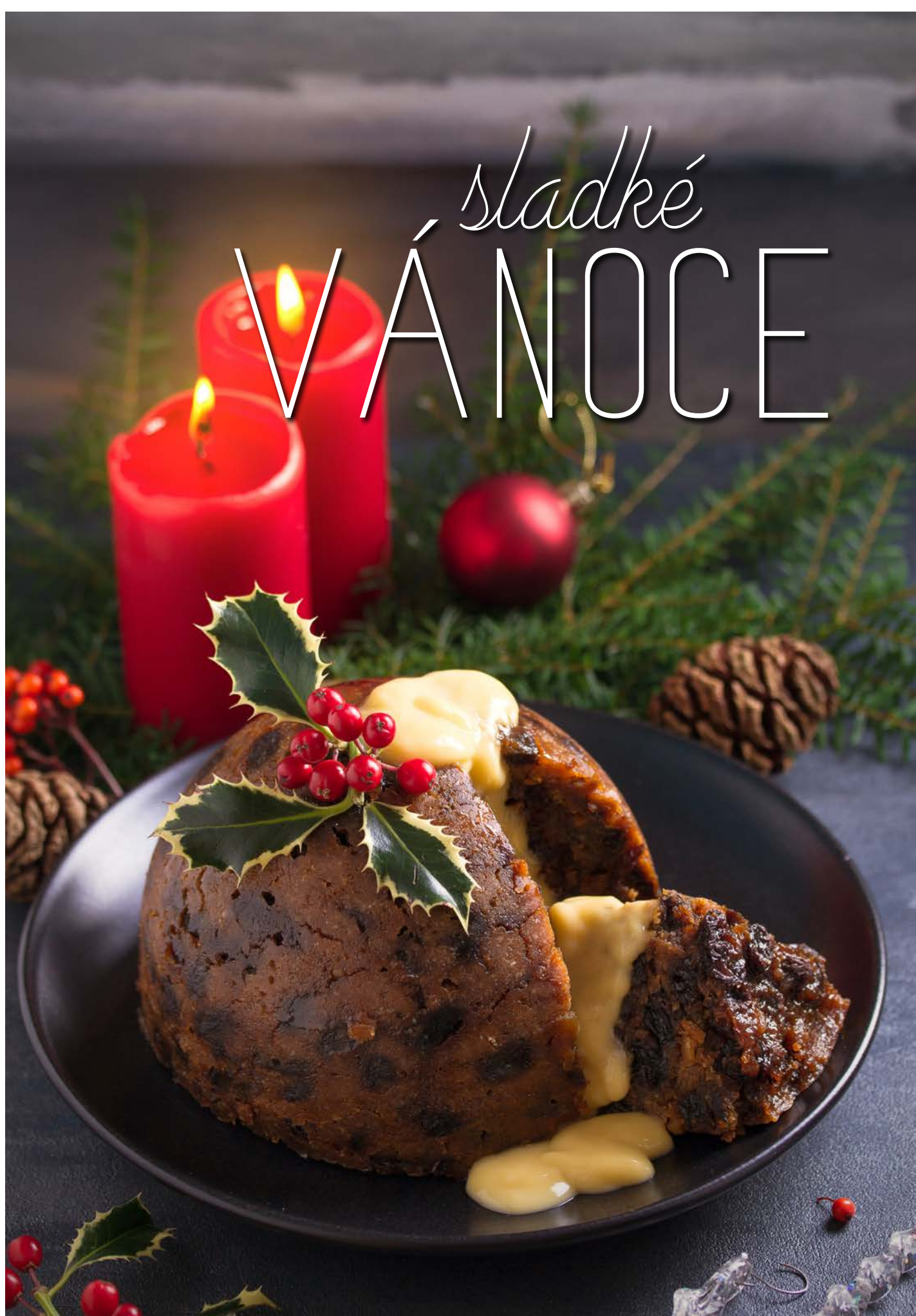
Za zastavení rozhodně stojí i **pěstírna bylinek a salátů**. Zájemci si tak odnesou čerstvé produkty vypěstované přímo na místě ekologickou a udržitelnou formou.

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

Tak s návštěvou neváhejte, těšíme se na vás!



sladké VÁNOCE





**Vánoční
bábovka**

Vánoční bábovka

350 g polohrubé mouky, 200 g třtinového cukru, 350 ml mléka, 100 ml oleje, 40 g kakaa, ½ prášku do pečiva, lžíce perníkového koření, 150 g kandovaného ovoce, čokoládová poleva

Smíchejte prosátou mouku, cukr, kakao, perníkové koření a prášek do pečiva. Poté přidejte mléko, olej a kandované ovoce. Vše promíchejte a vytvořte hladké těsto. Formu na bábovku vymažte tukem, vysypte moukou a nalijte do ní těsto. Bábovku pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba hodinu. Po vyndání bábovku nechte vychladnout. Ve vodní lázni rozehřejte čokoládovou polevu a bábovku ozdobte.



**Masarykovy
sušenky**

Masarykovy sušenky

300 g hladké mouky, 100 g krupicového cukru, 30 g kakaa, 200 g másla, 1 žloutek, 150 g lískových ořechů, třtinový cukr na obalení

Prosátou hladkou mouku, cukr, kakao, změkklé máslo, žloutek a lískové ořechy rukama zpracujte v kompaktní těsto. Z něj pak vyválejte dva válečky, které obalte v třtinovém cukru. Válečky pak nechte ztuhnout v lednici. Poté je nakrájejte na zhruba centimetr silná kolečka. Ta dejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte při 170 °C asi 20 minut.

Vánoční minibábovky

120 g polohrubé mouky, 100 ml mléka, 50 g krupicového cukru, 2 lžičky prášku do pečiva, lžíce oleje, lžička vanilkového extraktu, 25 g čokolády, 25 g vlašských ořechů, 25 g mandlí
Poleva: bílek, krupicový cukr, citronová šťáva

Čokoládu a ořechy nasekejte najemno. Bílek oddělte od žloutku a z bílku vyšlehejte sníh. Mouku smíchejte s cukrem, práškem do pečiva, mlékem, vanilkovým extraktem, žloutkem a nasekanými ořechy a čokoládou. Nakonec opatrně vmíchejte sníh. Těsto nalijte do malých formiček na bábovky a pečte v troubě na 180 °C zhruba 20 minut. Vyšleháním bílku, moučkového cukru a citronové šťávy vytvořte polevu, kterou vychladlé bábovky přelijte.



**Vánoční
minibábovky**



Vánoční stromek s čokoládou

balíček listového těsta, čokoládová pomazánka, vajíčko, moučkový cukr

Listové těsto vyválejte na dva stejně velké díly. Z obou z nich vykrojte stejný tvar stromčku. Jeden díl natřete čokoládovou pomazánkou, nenamazaný díl pak přeneste na ten namazaný. Směrem od „kmenu“ nakrájejte proužky, které stočte do spirály. Stromek potřete rozšlehaným vajíčkem a dejte do trouby. Pečte na 170 °C asi 20 minut, dokud stromek nezezlátne. Po upečení posypte moučkovým cukrem.



**Vánoční stromek
s čokoládou**



Vánoční štola

500 g polohrubé mouky, 150 g másla, 250 g tvarohu, 150 ml smetany, 2 vejce, 1 prášek do pečiva, 50 g loupáných mandlí, 50 g rozinek, 50 g sušených brusinek, 50 g sušených meruněk, máslo, moučkový cukr

Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva. Do mouky přidejte změkklé máslo, tvaroh, smetanu a vejce a vypracujte těsto. Ovoce nakrájejte na menší kousky, mandle nasekejte a vmíchejte do těsta. Z těsta pak vyválejte silnější placku, kterou z obou stran přehněte doprostřed. Štolu dejte na plech a pečte v troubě předehřáté na 170 °C asi půl hodiny. Po dopečení ještě teplou stolu potřete rozpuštěným máslem a silně posypte moučkovým cukrem.

Vánoční sušenky

350 g hladké mouky, 130 g moučkového cukru, 150 g másla, 1 vejce, 1 žloutek, lžička vanilkového cukru, 2 lžičky prášku do pečiva

Prosátou mouku smíchejte se všemi ostatními ingrediencemi a vytvořte hladké těsto. To nechte odpočinout v lednici. Těsto pak vyválčete na zhruba 3 mm silný plát a vykrájejte do libovolných vánočních nebo zimních tvarů. Pečte v troubě předehřáté na 170 °C asi osm minut.



**Vánoční
sušenky**

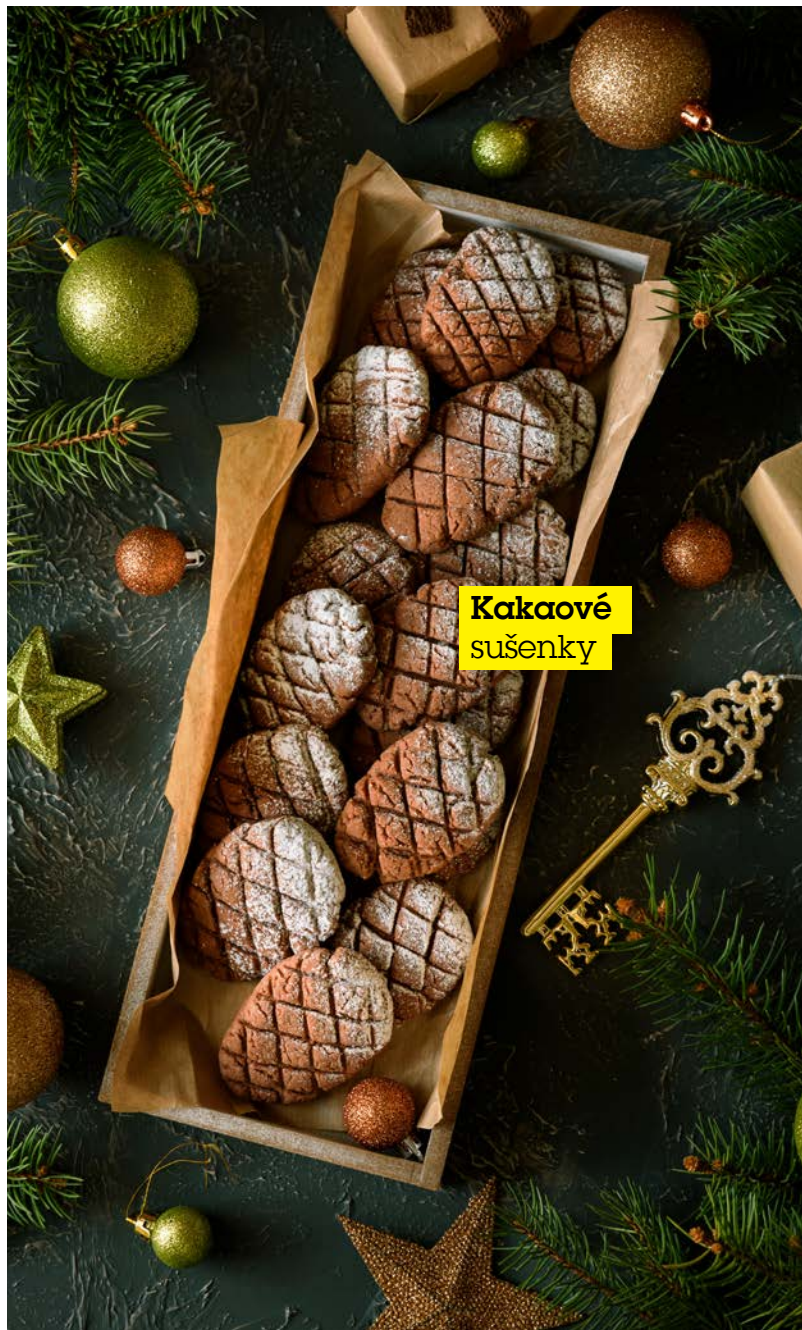


**Jablečný
štrúdl**

Jablečný štrúdl

*balíček listového těsta
6 velkých jablek
skořicový cukr
rozinky
rum
vlašské ořechy
strouhanka*

Rozinky namočte ideálně přes noc do rumu. Jablka oloupejte a nastrouhejte nahrubo. Vlašské ořechy nasekejte na menší kousky. Listové těsto vyválejte na dva tenké pláty. Ty lehce posypte strouhankou a rovnoměrně na ně rozložte nastrouhaná jablka, nasekané ořechy, rozinky a posypte skořicovým cukrem. Těsta zamotejte do závinů, které přeneste na plech. Pečte v troubě při 170 °C asi půl hodiny.



**Kakaové
sušenky**

Kakaové sušenky

*200 g hladké mouky
100 g moučkového cukru + na posypání
150 g másla
100 g kakaa
2 vejce
150 g mandlí
lžička prášku do pečiva
lžička jedlé sody
lžička vanilkového extraktu*

Prosátou mouku, kakao, prášek do pečiva a sodu smíchejte. Mandle rozmixujte najemno a přidejte je k mouce. Máslo vyšlehejte s cukrem, vejci a vanilkovým extraktem. Tuto směs opatrně vmíchejte k mouce a vytvořte těsto. To pak nechte odležet v lednici. Poté z těsta tvořte tvary podobné šiškách, které na povrchu několikrát nařízněte. Sušenky pečte na 180 °C asi 20 minut.

Po dopečení je posypte moučkovým cukrem.

Linecké

420 g hladké mouky, 140 g moučkového cukru, 280 g másla, 4 žloutky, 2 vanilkové cukry, lžička citronové kůry, lískooříšková pomazánka

Prosátou mouku smíchejte s moučkovým a vanilkovým cukrem, přidejte změkklé máslo, žloutky a nastrohanou citronovou kůru. Všechny ingredience zpracujte do hladkého těsta, které zabalte do potravinářské fólie a odložte alespoň na hodinu do ledničky. Poté těsto rozválejte na plát silný zhruba 3 mm a vykrajovátkem tvořte nejrůznější tvary. Cukroví pak přeneste na plech vyložený pečicím papírem a pečte na 180 °C asi osm minut. Po vychladnutí cukroví slepte lískooříškovou pomazánkou.

Linecké





Vánoční
čokokuličky

Vánoční čokokuličky

150 g dětských piškotů, 100 g moučkového cukru, 100 g másla, 150 g mletého kokosu, 70 g kakaa, ½ sáčku vanilkového cukru, lžice rumu, 50 g lískových (nebo jiných) ořechů, strouhaný kokos na obalení

Piškoty rozdrťte nebo rozmixujte v mixéru. Máslo utřete s oba druhy cukru, přidejte kakao, strouhaný kokos a rum. Směs přidejte k piškotům a vypracujte těsto, které nechte odležet v lednici. Z těsta pak tvarujte malé kuličky, do kterých vložte oříšek a obalte je ve strouhaném kokosu. Čokokuličky skladujte na chladném místě.



**Medové
perníčky**

Medové perníčky

*400 g hladké mouky, 140 g moučkového cukru, 50 g másla, 2 vejce, 30 g medu, lžička jedlé sody,
lžička perníkového koření, vajíčko na potření
Bílková poleva: bílek, moučkový cukr, citronová šťáva*

Prosátou mouku, moučkový cukr, jedlou sodu a perníkové koření smíchejte. Přidejte změkklé máslo, vejce a med a vypracujte těsto. Zabalte ho do potravinářské fólie a dejte odležet do lednice. Odleželé těsto pak vyválejte na plát silný zhruba 5 milimetrů, ze kterého vykrajujte tvary. Plech vyložte pečicím papírem a perníčky na něj přendejte. Pečte je při 160 °C 8–10 minut. Ihned po vyjmutí z trouby potřete perníčky rozšlehaným vejcem. Vyšleháním bílku, moučkového cukru a citronové šťávy vytvořte polevu, se kterou vychladlé perníčky ozdobte.



**Brusinkové
muffiny**

Brusinkové muffiny s polevou

225 g hladké mouky
225 g změkklého másla
225 g krupicového cukru
4 vejce
lžička prášku do pečiva
lžička vanilkového extraktu
60 g sušených brusinek

Poleva:
bílek
krupicový cukr
citronová šťáva

Mouku prosejte a přidejte k ní prášek do pečiva. Cukr, máslo a vanilkový extrakt vyšlehejte do pěny. Do ní zašlehejte vejce s moukou. Do těsta pak přisypte pokrájené sušené brusinky a promíchejte. Těsto nalijte do papírových košíčků na muffiny a pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 20 minut. Po upečení nechte muffiny vychladnout. Z bílků, cukru a citronové šťávy vyšlehejte hladkou bílou polevu, kterou muffiny přelijte.



BECHEROVKA®



VÁNOČNÍ PUNČ

INGREDIENCE:

500 ML Becherovka Original
šťáva ze 3 citronů
šťáva ze 3 pomerančů
1 L teplé vody
2 lžíce medu
plátky citrusů na ozdobu

POSTUP PŘÍPRAVY:

- připravíme si větší hrnec
- přidáme všechny tekuté ingredience
 - ohřejeme na 70°C
 - přidáme med
 - promícháme
- naservírujeme do hrnků
- ozdobíme plátky citrusů

NA ZDRAVÍ!



**Rybí
polévka**

Rybí polévka

1 kapří hlava, 200 g kapřího masa (od ocasu), 1 malá 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, přeceděným rybím vývarem, dobře rozmíchejte a nechte zvolna provářet. 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.



**Bramborový
salát**



Smažený
karp

Smažený karp s domácím bramborovým salátem

*Na salát: 1 kg brambor (varný typ A), 150 g mrkve, 75 g celeru, 75 g petržele, 1 menší cibule,
4 natvrdo uvařená vejce, 150 g kyselých okurek, 6 lžic majonézy, 1 lžíce plnotučné hořčice, sůl a pepř*

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

Jednotlivé porce kapra osolte a postupně obalte v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Ve vyšší pánvi rozehtějte 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.







Sex on the beach



Piña
Colada



Blue
Lagoon



Tequila Sunrise

Jahodové Daiquiri

6 jahod + další na ozdobu
30 ml bílého rumu
15 ml limetkové šťávy
led

Všechny ingredience vložte do mixéru a rozmixujte dohladka. Přelijte do skleničky a ozdobte čerstvou jahodou.

Pomerančová Margarita

1 a 1/2 hrnku čerstvě vymačkané pomerančové šťávy
3 lžice limetkové šťávy
90 ml Triple Sec
180 ml tequily
lžice medu
plátky pomeranče na ozdobení

Do shakeru nalijte pomerančovou a limetkovou šťávu, Triple Sec, tequilu a med. Vše míchejte, dokud se ingredience nespojí. Koktejl nalijte do sklenic a ozdobte plátkem pomeranče.

Klasické Daiquiri

45 ml bílého rumu
30 ml limetkové šťávy
15 ml javorového sirupu
plátek limetky na ozdobení

V shakeru promíchejte rum, limetkovou šťávu a javorový sirup. Daiquiri nalijte do sklenice a ozdobte plátkem limetky.

Caipirihna

60 ml brazilského rumu Cachaça
dvě lžičky třtinového cukru
půlka limetky
led

Do sklenice dejte limetku nakrájenou na menší kusy a cukr. Vše pomačkejte drátkem. Do skleničky přidejte nejlépe drcený led a dolijte Cachaçou.

Sex on the beach

40 ml vodky
40 ml pomerančového džusu
40 ml brusinkového džusu
20 ml broskvového likéru
led
plátek pomeranče

Do shakeru vlijte vodku, broskvový likér a pomerančový džus. Tekutiny promíchejte a nalijte do sklenice s ledem. Pak přilijte brusinkový džus. Sklenici ozdobte plátkem pomeranče.

Piña Colada

60 ml bílého rumu
60 ml ananasového džusu
30 ml kokosové smetany
30 ml kokosového sirupu
led
plátek ananasu

Všechny ingredience vlijte do shakeru a důkladně protřepejte. Drink nalijte do sklenice s ledem. Ozdobte plátkem ananasu.

Blue Lagoon

30 ml vodky
30 ml likéru Curaçao
120 ml perlivé vody
šťáva ze dvou citronů
cukr
led
plátek pomeranče

Nejprve z perlivé vody, cukru a citronové šťávy připravte citronovou limonádu. Do sklenice dejte led, nalijte na něj likér Curaçao, poté vodku a nakonec citronovou limonádu. Ozdobte plátkem pomeranče.

Tequila Sunrise

60 ml tequily
120 ml pomerančového džusu
15 ml sirupu Grenadina
15 ml šťávy z limetky
led

Do sklenice s ledem vlijte pomerančový džus, tequilu a šťávu z limetky. Tekutiny promíchejte a pomalu vlijte do sklenice Grenadinu, kterou již nemíchejte.

Aperol Spritz

60 ml Prosecca
40 ml Aperolu
20 ml perlivé vody
led
plátek pomeranče

Do sklenice nasypete led,
poté přilijte perlivou vodu,
Processo a Aperol.
Do sklenice vložte také
plátek pomeranče.

Campari

20 ml ginu
20 ml Campari Bitter
20 ml červeného vermutu
led

Do sklenice dejte led
a přilijte gin, Campari
Bitter a červený vermut.
Vše promíchejte.

Mojito

30 ml limetkové šťávy
40 ml bílého rumu
2 lžice třtinového cukru
čerstvá máta
perlivá voda
led

Do sklenice dejte mátu,
cukr a šťávu z limetky.
Vše rozdrťte drátkem.
Poté nalijte do sklenice
perlivou vodu a přidejte
drcený led. Nakonec
přilijte rum a dolijte
perlivou vodou.



Aperol
Spritz

Campari

Mojito



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, závor, 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.





Volská oka v těstíčku

*4 větší vejce
balení listového těsta
50 g strouhaného čedaru
hrst nasekané pažitky nebo bazalky
sůl a pepř*

Listové těsto vyválejte a vykrojte čtyři čtverce. Středů čtverců propíchejte vidličkou a přeneste je na plech vyložený pečicím papírem. Těsto pak pečte v troubě na 190 °C osm minut, dokud se okraje nezvednou. Poté plech vyjměte, do středu každého čtverce nasype strouhaný sýr a rozklepněte vajíčko. Osolte, opepřete a vraťte do trouby na dalších 12 minut, dokud bílky nezbělají. Po dopečení posypte nasekanou bylinkou.

Minipizzy

*balíček listového těsta
cherry rajčata
kvalitní šunka
sýr dle chuti
lístky čerstvého špenátu
sušený tymián*

Listové těsto rozválejte na plát, ze kterého vykrojte kolečka. Na ně položte plátky šunky, sýra, cherry rajčátka a posypte tymiánem. Pečte v troubě předehřáté na 190 °C asi čtvrt hodiny, po dopečení ozdobte listy čerstvého špenátu.





Miniburgery

*10 malých bulek na burgery
500 g vepřové krkovice
barbecue omáčka
česnekový dresink
2 šalotky
3 menší rajčata
strouhaný čedar
sůl*

Krkovici osolte ze všech stran, lehce na povrchu nařízněte a do masa vetřete barbecue omáčku. Vložte do pekáčku a pečte v troubě předehřáté na 130 °C asi šest hodin. V případě potřeby maso podlijte vodou. Po dopečení by se maso mělo rozpadat. Bulky rozřízněte napůl a potřete česnekovým dresinkem. Na spodní díl navrstvěte maso, které jste vidličkou natrhali, posypte nasekanou šalotkou, nastrouhaným čedarem, položte plátek rajčete a přiklopte vrchním dílem bulky.



Sýrové tyčinky

300 g hladké mouky, 150 g másla, 1 vejce + 1 na potřetí, 1 žloutek, 200 g strouhaného ementálu, 60 g zakysané smetany, ½ lžičky prášku do pečiva, špetka soli

Mouku, máslo, žloutek a vajíčko, nastrouhaný sýr, smetanu, prášek do pečiva i sůl promíchejte a vytvořte těsto, které nechte v lednici odpočinout. Poté z něj vyválejte placku, kterou rozřezejte na proužky. Ty potřete rozšlehaným vejcem a několikrát stočte. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C dozlatova.

Párky v těstíčku

12 menších párků, balíček listového těsta, 1 vejce, sůl, sezamová semínka

Párky napíchněte na špejle. Listové těsto rozválejte na tenký plát, který rozkrájejte na 12 proužků. Těmi omotejte připravené párky, které vyskládejte na plech. Rozšlehaným vajíčkem potřete těsto, osolte, posypte sezamovými semínky a dejte do trouby vyhřáté na 180 °C na zhruba 20 minut.



Párky
v těstíčku



Pečený
camembert

Pečený camembert s buchtičkami

*Těsto: 2 hrnky hladké mouky, 2 lžíce cukru, 20 g sušeného droždí, 125 ml mléka, 70 ml vody,
2 lžíce másla, špetka soli, pár snítek rozmarýnu, mořská sůl
Dále: camembert*

Prosátou mouku, cukr, droždí a sůl smíchejte v míse. Přidejte teplé mléko, vodu a máslo a vypracujte těsto. To vložte do mísy a nechte alespoň čtvrt hodiny kynout. Těsto pak rozdělte na menší kousky, které vyskládejte na plech do tvaru stroměčku. Uprostřed ponechte prostor pro sýr (na toto místo zatím můžete vložit například větší kulaté vykrajovátko). Těsto nechte kynout půl hodiny. Troubu předehřejte na 190 °C. Buchtičky posypte mořskou solí a nasekaným rozmarýnem. Dejte péct do trouby na zhruba 20 minut. V polovině pečení vložte do prázdného prostoru camembert uložený do pečicího papíru. Poté pečte dozlatova a po dopečení potřete pečivo rozpuštěným máslem.



Stromboli
pizza

Stromboli pizza

*balíček listového těsta, 200 g strouhaného sýru, 100 ml rajčatové omáčky, 50 g salámu Pepperoni (plátky),
50 g šunky nakrájené na plátky, 1 vejce, sušený česnek, sezamová semínka*

Listové těsto rozválejte na plát. Ten potřete rajčatovou omáčkou, rozložte na něj plátky šunky a salámu a posypte nastrohaným sýrem. Těsto zabalte jako závin, na povrchu několikrát nakrojte a dejte na plech. Troubu předehřejte na 180–190 °C. Vajíčko rozšlehejte s trochou vody. Vršek pizzy potřete vajíčkem a posypte sušeným česnekem a sezamovými semínky. Pečte 20–25 minut, dokud těsto nezezlátne.



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



Bruschetta

bageta nebo ciabatta, olivový olej

Se sušenými rajčaty: 6 sušených rajčat naložených v oleji, 2 šalotky, 1 stroužek česneku, sůl a pepř

S bazalkovým pestem: svazek čerstvé bazalky, hrst kešu ořechů, 2 lžíce olivového oleje, 1 stroužek česneku, 2 lžíce strouhaného parmezánu, cherry rajčata, sůl a pepř

Pěchivo nakrájejte na plátky, pokapejte olivovým olejem a orestujte na pánvi. Šalotku nakrájejte najemno a orestujte ji na oleji. Přidejte k ní najemno nasekaný česnek a na menší kousky nakrájená sušená rajčata a nechte rozvonět. Směs naneste na bruschetty, osolte a opepřete. Na bazalkové pesto rozmixujte bazalku, ořechy, olej, česnek a parmezán. Vytvořené pesto namažte na bruschettu a ozdobte cherry rajčetem.

Květákové minipizzy

Na pizzy: 1 květák, 150 g nastrouhaného čedaru, 1 vejce, 1 lžíce oleje, lžíce strouhanky, sůl a pepř

Dále: rajčatová omáčka, plátky šunky, 2 rajčata, bazalka

Květák rozdělte na růžičky a jen krátce ho povařte. Poté květák nasekejte najemno nebo rozmixujte. Smíchejte ho se sýrem, vejcem, olejem, strouhankou, solí a pepřem. Z vytvořené hmoty tvořte na plech placičky, které pečte při 190 °C asi 25 minut. Po dopečení naneste na placičky rajčatovou omáčku, plátky šunky a plátky rajčete. Ozdobte čerstvou bazalkou.



**Květákové
mini pizzy**



**Crostini zapečené
se šunkou a sýrem**

Crostini zapečené se šunkou a sýrem

toastový chléb

olivový olej

2 stroužky česneku

100 g tvrdého sýru (na plátky)

100 g sušené šunky

cherry rajčata

Plátky toastového chlebu naskládejte na plech, pokapejte olivovým olejem a vložte do vyhřáté trouby, kde plátky zapečte. Poté je vyndejte, potřete stroužkem česneku a rozložte na ně plátky šunky a sýra. Crostini pak vraťte do trouby a nechte sýr roztéct. Nakonec ozdobte cherry rajčaty.



Sýrový burek

300 g polohrubé mouky, 200 g hladké mouky, 250 ml oleje, 300 ml vlažné vody, lžička soli

Náplň: 300 g sýru feta, 200 g krémového sýru, 2 vejce

V míse smíchejte prosáté mouky, sůl a přidejte část vody. Tu postupně přidávejte a vypracujte hladké těsto. Rozdělte jej na pět dílů. Z nich vytvořte bochánky, které potřete olejem a nechte odpočívat. V míse smíchejte rozdrobenou fetu, krémový sýr a vejce. Vezměte připravené těsto a každý bochánek natahujte od krajů, dokud nevznikne co nejtenčí, téměř průsvitný plát. Silnější okraj odřízněte. Každý plát potřete olejem. Placky pak nakrájejte na prouhy. Mezi každý pruh pak vrstvěte náplň. Takto na sebe naskládejte pět pruhů, okraje zahněte, aby náplň zůstala tam, kde má. Prouhy zarolujte a dejte péct do trouby na zhruba půl hodiny při 200 °C.



Sýrový
burek



**Bruschetta
s hruškou a ricottou**

Bruschetta s hruškou a ricottou

*bageta nebo ciabatta
kelímek ricotty
hrst vlašských ořechů
2 čerstvé hrušky
med
olivový olej*

Pečivo nakrájejte na plátky, pokapejte olejem a na pánvi orestujte dozlatova.

Hrušky opláchněte a nakrájejte na velmi tenké plátky. Ořechy nasekejte.

Plátky pečiva namažte ricottou, vyskládejte na ně plátky hrušky, posypte ořechy a pokapejte medem.

Kanapky s uzeným lososem

*bageta, toastový chléb
nebo ciabatta
200 g krémového sýru
150 g uzeného lososa
čerstvá pažitka
čerstvý kopr
kapary
sůl a pepř*

Krémový sýr smíchejte s najemno nasekanou pažitkou a koprem.

Osolte a opepřete. Pomazánku namažte na nakrájené pečivo a na každou kanapku položte kousek uzeného lososa a ozdobte kapary.



**Kanapky
s uzeným lososem**



**Bruschetta
s rajčaty a bazalkou**

Bruschetta s rajčaty a bazalkou

*bageta
olivový olej
3 větší rajčata
1 malá červená cibule
1 stroužek česneku
čerstvá bazalka
sůl a pepř*

Bagetu nakrájejte na plátky, zakápněte olejem a orestujte dozlatova na pánvi.

Rajčata nakrájejte na kostičky, cibuli nasekejte najemno a smíchejte s utřeným česnekem, nasekanými lístky bazalky, solí a pepřem.

Rajčatovou směs naneste na bagetu a ozdobte lístkem bazalky.



Kanapky
s jamónem

Kanapky s jamónem

8 plátků toastového chleba
krémový sýr
2 vejce uvařená natvrdo
150 g jamónu
zelené olivy
čerstvá pažitka
sůl a pepř

Vajíčka oloupejte, nakrájejte na malé kousky a smíchejte s najemno nasekanou pažitkou, krémovým sýrem, osolte a opeřete.

Pomazánku namažte na toastové chleby a dva plátky vždy slepte k sobě.

Pak je nakrájejte na malé kostičky. Každou z nich ozdobte stočeným kouskem jamónu a olivou, vše propíchněte párátkem.

DOZRÁL ČAS PRO NEFILTR

NEFILTROVANÁ
RYZÍ CHUŤ BYLIN

THE DEACON

SCOTLAND



SMOKY, SWEET, & PEAT