RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

JIP GASTROMAGAZÍN

MAGAZÍN

JARO 2015
zdarma

nektar natura

BK JIP Pardubice

music bar silver rock
WELCOME TO THE TOP

Oslavte 17. března den
svatého Patrika

Jarní SALÁTY
na odlehčení jídelníčku

SLIVOVICE

BBQ SMOKEHOUSE
První pravý americký motorest v ČR!

Velikonoční RECEPTY

REDAKCE
JIP Gastro Magazín připravil tým JIP východočeská ve spolupráci s Gastro studiem JIP:
Dalibor Navrátil, Adéla Hostašková, Pavel Maňák, Petra Králová, Michal Lelek

VYDAVATEL:
JIP východočeská, a.s.,
Hradišťská 407, 533 52,
Pardubice-Staré Hradiště

WEB:
www.jip-potraviny.cz,
www.jip-gastrostudio.cz
www.jip-magazin.cz

FACEBOOK:
/jip.potraviny
/jip.gastrostudio
/jip.magazin

Přidejte si nás na facebook!

KONTAKT:
michal.lelek@jip-napoje.cz

DÁLE VYDÁVÁME:
www.jip-napoje.cz/katalogy

JARO 2015

Velikonoce patří mezi oblíbené svátky, a také já s mojí rodinou tuto tradici dodržujeme, pečeme beránka a mazanec, barvíme vajíčka, a syn Vojta se těší jako ostatní koledníci, až se svojí pomlázkou, kterou pletl se svým dědou, navštíví babičky a sestřenice. Po bytě bude běhat za maminkou, která mu bude jen malou chvilku utíkat, aby poté mohl říci připravenou koledu a za odměnu obdrží něco dobrého do košíku a na pomlázku pentli.

I Vy si svátky jara užijte se svojí rodinou a nejbližšími co nejlépe, vyzkoušejte některý z našich velikonočních a jarních receptů. Dobrou chuť.

Michal Lelek, JIP východočeská

4 **Velikonoce**
svátky jara

5 **Sezóna**
velikonoční a jarní recepty

16 **Saláty**
na odlehčení jídelníčku

19 **Polévky**
ze špenátu a kopřiv

20 **Svatý Patrik**
irský svátek

22 **Slivovice**
od Rudolfa Jelínka

26 **Nektar Natura**
spolehlivé nápojové systémy

30 **Music bar Silver Rock**
a hotel Praha

34 **BBQ Smokehouse**
první americký motorest v ČR

38 **BK JIP Pardubice**
basketbalový klub

40 **20 let s Vámi**
slavíme 20 let Jipu

VESELÉ VELIKONOCE

Velikonoce

Velikonoce patří mezi nejoblíbenější svátky ve velké části světa. Jsou to svátky jara, které oslavují probouzení přírody, její plodnost, naději a lásku.

Velikonoce se pojí s řadou tradic, z nichž některé jsou již dávno zapomenuté a jiné se uchovaly dodnes. V české tradici se vžilo jako klíčový den oslav Velikonoc pondělí po Božím hodu velikonočním, které se označuje jako Červené pondělí.
Velikonoční zvyky a tradice se lišily vesnici od vesnice a dříve probíhaly během velikonočního období, které trvalo šest neděl. Jejich úkolem bylo zbavit se všeho starého, očistit domácnost i tělo od chorob, připravit se na znovuzrození přírody.

Pomlázka

Pomlázka je svazek různého počtu vrbových proutků spletených tradičním způsobem a ozdobených barevnými pentlemi. Její počátky sahají minimálně do středověku, kdy se o ní zmiňuje pražský kazatel Konrád Waldhauser, žijící ve 14. století. Slovo pomlázka vzniklo pravděpodobně od slova pomlazovat a šlehání dívek má symbolizovat předání svěžesti mladých jarních prutů. V Česku a na Slovensku má pomlázka mnoho jmenných ekvivalentů podle regionální závislosti: dynovačka, binovačka, hodovačka, karabáč, koleda, mrskačka, šlehačka, šmerkust, tatar, žíla a mnoho dalších.

Původ velikonočních svátků

Velikonoce jsou nejvýznamnějšími křesťanskými svátky. Mají připomínat mrtvých vstání Ježíše Krista, které mělo nastat tři dny po jeho ukřižování. Velikonoce jsou svátkem pohyblivým, který připadá každý rok na jiné datum – na neděli následující po prvním jarním úplňku. Pokud první jarní úplněk připadne na neděli, slaví se Velikonoce až další neděli. Pondělí velikonoční podle těchto pravidel tak může připadnout na den v rozmezí od 23. března do 26. dubna.

PŘIPRAVILA: Adéla Hostášková

MAZANEC

Suroviny:
500 g hladké mouky, 25 g droždí, 3 žloutky, 1 vanilkový cukr, 110 g másla, 110 g cukru krupice, 250 ml mléka, špetka soli, 50 g rozinek, 50 g mandlí

Postup:
Promícháme žloutky, cukr, rozpuštěné máslo a přidáme mouku, kvásek a vlažné mléko, vanilkový cukr a mícháme tak dlouho, až se nám začnou tvořit bublinky. Poté přidáme nasekané mandle, rozinky a zpracujeme.
Těsto necháme vykynout na teplém místě. Poté těsto zpracujeme na bochánek a uděláme ve středu kříž. Necháme znovu kynout na plechu a poté potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi.
Mazanec pečeme asi 55 minut na 160 °C.

Pizza ŠNECI z listového těsta

Suroviny:
10 dkg strouhaného sýra
10 dkg šunky
1 ks listového těsta
kečup

Postup:
Troubu předehřejeme na 180 °C. Plech vyložíme pečícím papírem. Listové těsto můžeme koupit již rozválené v pečícím papíře, to můžeme jen rozložit. Pokud máme listové těsto vcelku, rozválíme. Těsto pokapeme kečupem a rozetřeme po celé ploše těsta (od krajů asi 1 cm). Dále pokládáme po celé ploše šunku a na ni strouhaný sýr.
Těsto s náplní srolujeme do rolády, při rolování mírně utahujeme. Roládu krájíme na asi 1 cm silné plátky, které pokládáme na plech vyložený pečícím papírem. Šneky na plechu potřeme rozšlehaným vejcem.
Pizza šneky z listového těsta pečeme při 180 °C dozlatova, tj. asi 20 minut. Pizza šneky můžeme podávat ještě teplé nebo nechat vychladnout a podávat studené.

JIDÁŠE

Suroviny:
500 g hladké mouky
100 g másla
1/4 l mléka
1 kostka droždí
1 vanilkový cukr
2 vejce
špetka soli
150 g cukru
1 hrst rozinek
1 hrst mandlí

Postup:
Připravíme kvásek (200 ml vlažného mléka, rozdrobené droždí, lžíce cukru). Do mísy dáme mouku, rozehřáté máslo, cukr, žloutky a kvásek. Vařečkou vypracujeme vláčné těsto, přidáme rozinky a mandle. Necháme kynout. Po vykynutí vykrajujeme kousky těsta, rukou uděláme válečky a stáčíme do tvarů. Potřeme bílky a pečeme v troubě do růžova při 180 °C.

Pizza **ŠNECI**
z listového těsta

Velikonoční BERÁNEK

Suroviny:
6 bílků
300 g polohrubé mouky
6 žloutků
1 vanilkový cukr
250 g cukru krupice
citronová kůra
200 g másla
200 ml smetany
1 kypřící prášek
200 g čokoládové polevy

Postup:
Bílky vyšleháme s krupicovým cukrem v tuhý sníh. Žloutky vyšleháme s povoleným máslem a vanilkovým cukrem. Postupně přidáme mouku s kypřícím práškem a teplou smetanu. Nakonec lehce vmícháme vyšlehané bílky. Pečeme ve formě na beránka na 160 °C cca 50 minut.
Po upečení a vychladnutí polijeme čokoládovou polevou.

Pečené **KUŘÁTKO** s nádivkou

Pečené žlutomasé kuřátko s nádivkou z čerstvých bylinek a šťouchanými bramborami

1 žlutomasé kuře, 2 lžíce másla, sůl, pepř
***Příloha:** 1 kg brambor uvařených v osolené vodě, 1 střední cibule, 100 g kvalitní anglické slaniny, 1 jarní cibulka s natí, 2 lžíce másla, 1 lžíce sádla*
***Na nádivku:** 10 ks rohlíků (nejlépe z předešlého dne), 100 g másla, 4 vejce, 0,2 l mléka, 2 hrsti nasekaných bylinek (pažitka, velkolistá petržel, tymián, rozmarýn), 0,1 l živočišné smetany min. 31%, sůl, pepř, muškátový oříšek*

Nejprve vykostíme kuře. Položíme jej hřbetem nahoru, stehny k sobě. Podél páteře uděláme řez od krku směrem dolů. Opatrně seřezáváme nejprve z jedné strany maso s kůží podél hrudního koše. V kloubech oddělíme křidélka a stehýnka a postupně pokračujeme s odřezáváním masa po kostech směrem k prsní kosti. Stejně postupujeme i na druhé straně kuřete. Máme-li vykostěný celý skelet kuřete, velmi opatrně jej odřízneme z prsní části kuřete a to tak, abychom neprořízli tenkou kůži.
Stehýnka a křidélka opatrně zbavíme kostí. Poté kuře rozložíme stehny od sebe. Na kuře rozprostřeme potravinářskou fólii a pomocí paličky jej lehce naklepeme. Fólie nám zabrání znečištění okolí pracovní plochy při naklepávání kuřete. Poté kuře osolíme, opepříme a na střed vložíme nádivku, zarovnáme do válce a kuře opatrně zarolujeme. Roládu pevně utáhneme potravinářským motouzem. Vložíme do pekáčku s máslem, na povrchu osolíme a opepříme, podlijeme vodou a pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C asi 70 min. Na sádle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu a orestujeme. Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě. Scedíme a rozmačkáme spolu s máslem, cibulkou se slaninou a na tenké plátky krájenou jarní cibulkou.

Postup přípravy nádivky

Rohlíky nakrájíme na kostky 1x1 cm a necháme v troubě vyhřáté na 160 °C proschnout asi 10 minut. Žloutky oddělíme od bílků. Žloutky smícháme metličkou s mlékem, smetanou, rozpuštěným máslem a vlijeme na opečené rohlíky.

Čerstvé bylinky nakrájíme nahrubo a přidáme je k namočeným rohlíkům, osolíme, opepříme a okořeníme muškátovým oříškem. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh, který opatrně vmícháme k ochuceným rohlíkům .

PŘIPRAVIL: Pavel Maňák

Pečené zaječí stehýnko špikované uzenou slaninou s kroupovým rizotem a omáčkou z pečených paprik

4 ks zaječí stehna, 100 g uzené slaniny, 2 cibule, kořenová zelenina (1/2 celeru, 1 petržel, 2 mrkve), divoké koření (10 kuliček celého pepře, 10 kuliček nového koření, 2 bobkové listy, 5 kuliček jalovce, snítka tymiánu a rozmarýnu), 2 lžíce sádla, 1 lžíce kvalitního rajčatového protlaku, 2 lžíce cukru, 1 lžíce povidel
***Příloha:** 300 g středních krup (velikost č. 7), 1 mrkev, 1 petržel, 1/4 celeru, 50 g fazolových lusků, 50 g červené cibule, pažitka, čerstvá majoránka, sůl, pepř, 2 lžíce sádla, 0,1 l červeného vína*
***Omáčka:** 1 kg červených paprik, 1 červená cibule, 4 stroužky česneku, 2 lžíce másla*

Zaječí stehna vykostíme, odblaníme a místo kosti vložíme na hranolky krájený špek, vytvarujeme do původního tvaru a zavážeme kuchyňským motouzem. Osolíme, opepříme a ze všech stran orestujeme v kastrolu na rozpáleném sádle a poté vyjmeme. Ve výpeku orestujeme kořenovou zeleninu nakrájenou nadrobno. Jakmile zelenina zezlátne, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a orestujeme do tmava. Do základu přidáme protlak, povidla, cukr a necháme zkaramelizovat. Vložíme zpět orestované maso, divoké koření, bylinky, kosti z vykostěných stehen a zalijeme červeným vínem, necháme odpařit a vše podlijeme vodou. Pečeme pod pokličkou ve vyhřáté troubě na 180 °C do měkka.

Vykostění zaječího stehna

Zaječí stehna zbavíme blan a šlach.
Ostrým vykosťovacím nožem rozřízneme stehno tak, abychom obnažili stehenní kosti.
Postupně opatrně nožem seřezáváme maso od kostí, které postupně vyjmeme
Místo kostí vložíme hranolky špeku.
Stehna vytvarujeme a zavážeme kuchyňským motouzem.

PŘIPRAVIL: Pavel Maňák

Hotové maso vyjmeme a uchováme v teple. Papriky zbavíme jádřinců a spolu s česnekem pokapeme olivovým olejem a upečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C cca 10 minut do tmava. Poté papriky zbavíme slupky.
Na olivovém oleji zpěníme nadrobno nakrájenou červenou cibulku, přidáme česnek a oloupané papriky, orestujeme a zalijeme přecezeným výpekem ze zajíce a asi 15 minut spolu provaříme. Omáčku rozmixujeme tyčovým mixérem a přecedíme přes jemný cedník. Na závěr omáčku dochutíme a pro zjemnění zamícháme máslo.

Kroupy důkladně propláchneme v několika vodách, uvaříme do měkka, scedíme a přesypeme do hrnce.
Na sádle restujeme postupně na drobné kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu. Nejprve mrkev, pak celer, petržel a červenou cibulku. Vše přidáme do hrnce s kroupami. Fazolové lusky nakrájíme nadrobno a vložíme také ke kroupám, ke kterým přidáme nasekanou pažitku a čerstvou majoránku. Vše osolíme, opepříme a na středním plameni prohřejeme.

Pečená **JEHNĚČÍ PLEC**
s bylinkovou omáčkou

Při nízké teplotě pečená jehněčí plec s ragů z pečené červené řepy a ve slupce vařených brambor s krémovou bylinkovou omáčkou

1 kg jehněčí plece, 2 střední cibule, 4 stroužky česneku, 150 g másla, sůl, pepř, snítka tymiánu a rozmarýnu
***Příloha:* 500 g červené řepy, 500 g malých brambůrek uvařených ve slupce, 1 červená cibule, 2 lžíce olivového oleje, sůl, pepř**
***Omáčka:* 0,5 l živočišné smetany 31%, sůl, pepř, čerstvé bylinky**

Očištěnou a opláchnutou jehněčí plec osolíme, opepříme a stáhneme kuchyňským motouzem. V pekáči rozehřejeme máslo, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, česnek a zesklovatíme. Vložíme jehněčí plec, kterou orestujeme v základu ze všech stran, podlijeme vodou, přidáme bylinky a pečeme v troubě při teplotě 78 °C cca 12 hodin. Červenou řepu omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme, zakápneme olivovým olejem a pečeme v troubě vyhřáté na 130 °C 2 hodiny. Necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Očištěné brambůrky uvaříme spolu s bylinkami, kouskem slaniny a divokým kořením v osolené vodě do měkka. Uvařené scedíme, necháme vychladnout a nakrájíme na měsíčky. Oloupanou červenou cibuli nakrájíme také na měsíčky.
Nakrájenou řepu, brambory a cibuli dáme do pekáče, zakápneme olivovým olejem, osolíme, opepříme a ve vyhřáté troubě na 200 °C cca 10 minut zapečeme.
V rendlíku svaříme smetanu na potřebnou hustotu omáčky, osolíme, opepříme, přidáme nahrubo nasekané čerstvé bylinky a krátce povaříme.

Grilované krémové žampióny plněné modrým sýrem s brusinkovou omáčkou

24 ks krémových žampiónů
(velikosti golfového míčku)
100 g modrého sýra (niva)
24 delších plátků anglické slaniny
(nejlépe Váhalova)
200 g brusinky
100 g cukru
0,1 l červeného vína
1 skořice
5 hřebíčků
1 pomeranč
lístky mladé červené řepy
řepné výhonky

Žampióny zbavíme nožiček a naplníme modrým sýrem. Každou hlavičku žampiónu obalíme plátkem slaniny. Jednotlivě zabalené žampiónové hlavičky narovnáme na plech a grilujeme ve vyhřátém grilu (troubě) na 200 °C 8 minut.
Červené víno vaříme s cukrem, pomerančovou šťávou, pomerančovou kůrou, skořicí a hřebíčkem cca 15 minut. Přidáme omyté brusinky a na mírném plameni 10 minut povaříme.

Pečený králičí hřbet na čerstvých bylinkách se smetanovým listovým špenátem

1 kg vykostěného králičího hřbetu
2 cibule
100 g uzené slaniny
4 stroužky česneku
divoké koření (10 kuliček celého pepře,
5 kuliček nového koření, 2 bobkové listy)
snítka tymiánu
0,5 l kuřecího vývaru
Příloha:
1 kg čerstvého listového špenátu
1 lžíce sádla
1 střední cibule
3 stroužky česneku
0,2 l živočišné smetany 31%

Králičí hřbety odblaníme, prošpikujeme slaninou, osolíme, potřeme rozetřeným česnekem a vložíme do pekáčku s nakrájenou cibulkou a divokým kořením. Podlijeme vývarem a pečeme ve vyhřáté troubě na 150 °C asi 1 hodinu do měkka.
Na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, česnek, poté přidáme očištěné natrhané špenátové listy, krátce orestujeme a zjemníme smetanou. Dochutíme solí a pepřem.

SALÁTY

PŘIPRAVIL: Dalibor Navrátil

1 ks římský salát, 2 stroužky česneku, 100 g majonézy 7 cl panenského olivového oleje, 1 pol. lžíce hrubozrnné hořčice, 3 filety ančoviček, sůl, pepř, 2 pol. lžíce strouhaného parmazánu, 8 plátků bílého toastového chleba

Majonézu, hořčici, ančovičky, oloupaný česnek, parmazán, dáme do mixéru a rozmixujeme na jednolitou hmotu - dresink. Dochutíme dle potřeby solí a pepřem. Pokud je dresink hustý, tak je jej povolíme mlékem.
Z toastového chleba okrájíme kůrku a zbytek nakrájíme na větší, pravidelné kostky, které dáme na plech a usušíme v troubě vyhřáté na 100 °C, dokud nejsou křupavé. Po vytáhnutí z trouby křupavé kostky osolíme a pokapeme olivovým olejem, ochuceným třeným česnekem. Opatrně promícháme.
Proprané listy římského salátu natrháme na větší kusy a promícháme s připraveným dresinkem. Položíme na talíř, dozdobíme česnekovými krutony a hoblinami parmazánu.

CEASARS salát
s parmazánovými hoblinami

Salát z pečené ČERVENÉ ŘEPY,
malých brambor s ochuceným sýrem Philadelphia s čerstvými bylinkami

2 ks červené řepy (velikosti tenisového míčku), 12 ks malých brambor, 250 g sýru Philadelphia, 1 dcl panenského olivového oleje, 1 ks salátu lollo rosso, 1 ks salátu lollo biondo, 1 citrón, snítka pažitky, snítka tymiánu, snítka velkolisté petržele, sůl, pepř, 5 cl tmavého aceto balsamico

Brambory a řepu důkladně omyjeme, osušíme, potřeme olivovým olejem, osolíme a dáme péct do vyhřáté trouby na 200 °C. Brambory vytáhneme po 30ti minutách pečení, řepu pečeme dalších 20 minut. Řepu po vyndání necháme zchladnout na pokojovou teplotu, nakrájíme na osminky a nožem odstraníme slupku. Vložíme do misky, zakápneme olivovým olejem, aceto balsamicem a necháme hodinu marinovat při pokojové teplotě a občas promícháme. Upečené brambory se slupkou podélně překrojíme napůl, dáme do misky, zakápneme olivovým olejem, opepříme a necháme marinovat stejně jako řepu.
Sýr Philadelphia dáme do misky, přidáme na jemno nasekané čerstvé bylinky, osolíme, opepříme a opatrně spojíme v jednolitou hmotu.
Listový salát opereme, zbavíme přebytečné vody a natrháme na větší kusy. V misce ochutíme šťávou z čerstvého citrónu, solí, pepřem a olivovým olejem. Opatrně promícháme.
Na hluboký talíř dáme marinovaný salát, na který opatrně položíme marinovanou řepu a brambory. Doprostřed talíře vložíme vytvarovaný nok ze sýru Philadelphia s čerstvými bylinkami. Zakápneme panenským olivovým olejem, můžeme dozdobit lískovými oříšky, mandlemi nebo piniovými oříšky.

Salát z restované **KAROTKY S ROZINKAMI,**
mandlovými hoblinami a třeným česnekem

1,2 kg karotky, 250 g zakysané smetany, 1 dcl panenského olivového oleje, 60 g živočišného másla, 3 pol. lžíce rozinek, 2 pol. lžíce mandlových hoblinek, 2 stroužky česneku, snítka velkolisté petržele, 2 pol. lžíce cukru moučka, sůl, pepř

Karotku oloupeme, omyjeme a osušíme. Podélně překrojíme napůl a nakrájíme na 0,5 cm silné kousky, které dokřupava orestujeme na rozehřátém oleji s máslem. Karotka po orestování musí zůstat křupavá. Dáme do misky a necháme vychladnout na pokojovou teplotu. Přidáme zakysanou smetanu, cukr, sůl, pepř, rozinky, mandlové hobliny, nahrubo nasekanou petržel, utřený česnek a opatrně spojíme. Můžeme dochutit šťávou z čerstvého citrónu a dle chuti cukrem, solí. Takto připravený salát necháme hodinu marinovat při pokojové teplotě, občas promícháme.
Do hlubokého talíře dáme salát z restované karotky, dozdobíme rozinkami, mandlovými hoblinami, nahrubo nasekanou velkolistou petrželí a zakápneme olivovým olejem.

Salát z marinovaného **CELERU,**
jablek, zakysané smetany a filetů z citrusových plodů

1 ks čerstvého celeru, 1 velké pevné jablko, 250 g zakysané smetany, 5 cl panenského olivového oleje, 2 dcl oleje na smažení, 1 velký pomeranč, 1 velký růžový grep, 1 limetka, 1 pol. lžíce medu, sůl, pepř, snítka velkolisté petržele

Celer očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na velmi tenké plátky, které krájíme na 1cm silné nudle. 8 plátků si schováme, z kterých si usmažíme tenké nudličky na ozdobu. Dáme do misky, osolíme, opepříme, med zakápneme olivovým olejem, promícháme a necháme 20 minut marinovat. Poté přidáme zakysanou smetanu, nahrubo nasekanou velkolistou petržel, nahrubo nastrouhané omyté jablko, ale i se slupkou a opatrně spojíme. Dle potřeby dochutíme solí, medem a šťávou z citrónu.
Pomeranč, grep, limetku omyjeme a osušíme. Pomocí nože s tenkou, ale dlouhou, ostrou čepelí citrusové plody zbavíme dužniny i s bílou dužninou a následně vykrojíme filety. Na filetech nesmí zůstat bílá dužnina. Vykrajujeme opatrně, aby nám z filetů nevytékala šťáva.
Tenké plátky z celeru nakrájíme na nudličky, (vlasové nudle), které dozlatova usmažíme na rozehřátém oleji. Po usmažení vytáhneme na savý ubrousek, abychom jsme se zbavili oleje. Dochutíme solí a opatrně promícháme.
Salát z marinovaného celeru položíme na hluboký talíř, ozdobíme filetami z citrusových plodů a usmaženými celerovými nudličkami. Můžeme přidat lískové oříšky a drcené mandle.

Pietro Coricelli 1939

PIETRO CORICELLI EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ DEBUTOVAL NA ITALSKÝCH STOLECH V ROCE 1939, VE MĚSTĚ SPOLETO, V SRDCI UMBRIE. VÁŠEŇ S RYZÍ CHUTÍ DĚDÍ Z GENERACE NA GENERACI.

ŠIROKÁ ŠKÁLA OLIVOVÝCH OLEJŮ JE IDEÁLNÍ PRO KAŽDÉ JÍDLO. DODÁVAJÍ CHUŤ NEJEN KAŽDODENNÍMU JÍDLU, ALE I PŘI VÝZNAMNÝCH UDÁLOSTECH.

VŽDY NABÍZÍ NEJVYŠŠÍ KVALITU.

K zakoupení v našich prodejnách Cash&Carry.

POLÉVKY

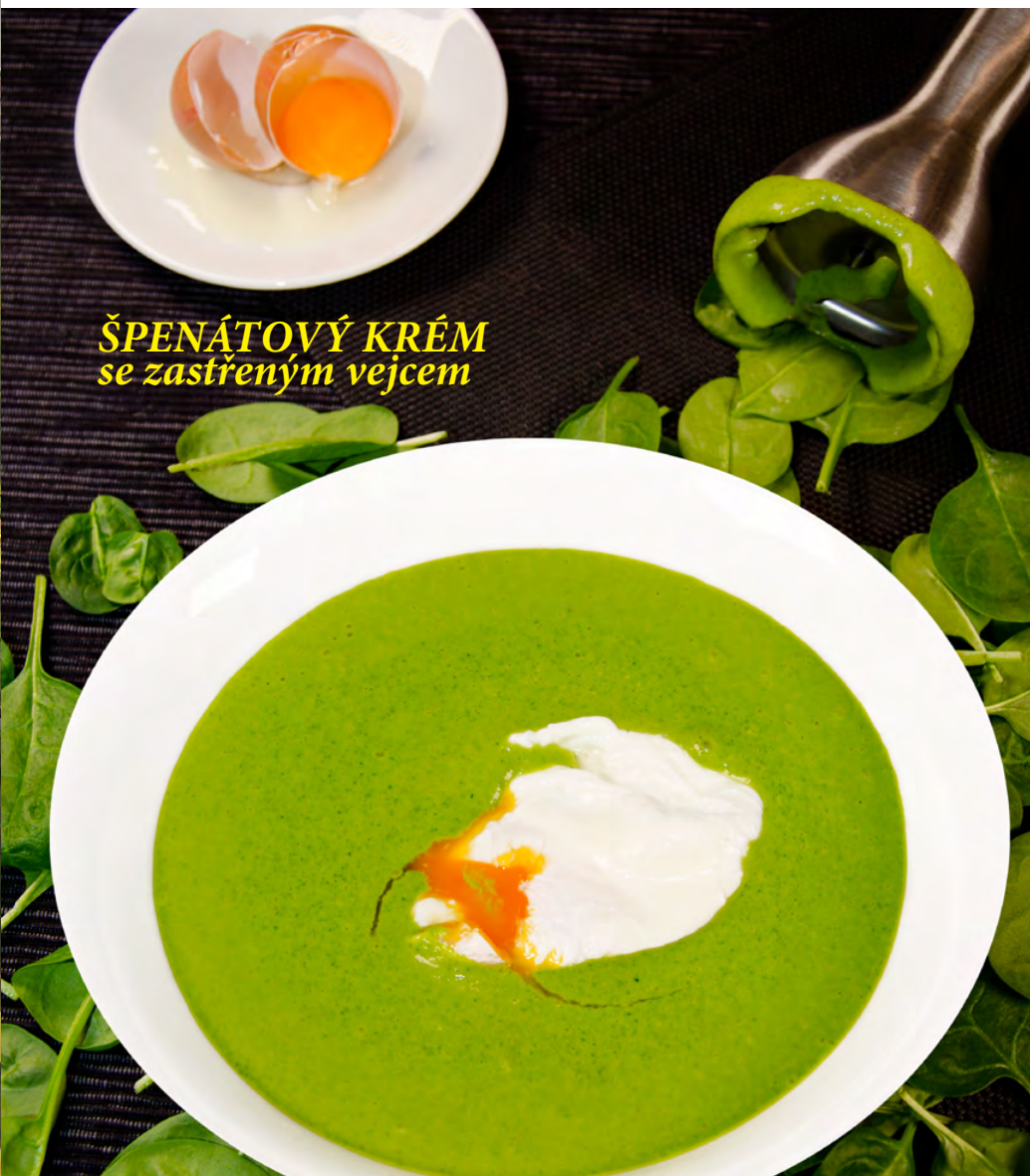
PŘIPRAVIL: Pavel Maňák

Polévka z mladých KOPŘIVOVÝCH lístků

Polévka z mladých KOPŘIVOVÝCH lístků

200 g mladých kopřivových lístků
0,5 l živočišné smetany 31%
0,5 l vývaru
(zeleninového nebo kuřecího)
50 g cibule
50 g brambor
0,1 l suchého bílého vína
1 lžíce másla
sůl, pepř

Nadrobno nakrájenou cibulku osmahneme na másle, necháme zesklovatět, přidáme na kostičky nakrájené brambory a podlijeme vínem, které necháme zcela odpařit. Přilijeme vývar, necháme zavařit a vaříme do změknutí brambor. Poté přilijeme smetanu, přidáme najemno nasekané listy kopřiv, krátce povaříme a rozmixujeme tyčovým mixérem. Dochutíme solí a pepřem.
Polévku servírujeme s opečeným toustem, zakápnutým olivovým olejem.



ŠPENÁTOVÝ KRÉM se zastřeným vejcem

2 lžíce másla
1 větší cibule
4 stroužky česneku
500 g čerstvého nebo mraženého špenátu
0,5 l živočišné smetany 31%
sůl, pepř
4 vejce
ocet
muškátový oříšek

Na másle zesklovatíme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme špenátové listy, česnek, orestujeme a zalijeme smetanou, osolíme a vaříme 15 min. Poté polévku rozmixujeme tyčovým mixérem v hladký krém, dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Při podávání vložíme do polévky zastřené vejce.
Zastřené vejce:
V menším kastrolku zavaříme vodu, do které přilijeme 150 ml octa. Vodu rychle zamícháme tak, aby nám vznikl uprostřed vír, do kterého rozklepneme vajíčko. Vodní vír zabalí bílek okolo žloutku. Jakmile se bílek zpevní, stáhneme kastrólek z plotny a necháme cca 3 minuty dojít. Poté vejce vyjmeme a podáváme. Bílek je pevný a žloutek tekutý.

ZELENÉ OSLAVY NAPŘÍČ KONTINENTY NALAĎTE SE NA IRSKOU VLNU PROBUĎTE V SOBĚ SVÉ IRSKÉ JÁ

Každý důvod k oslavě je dobrý – možná právě tak si lze vysvětlit, proč původně čistě křesťanský irský svátek dnes bouřlivě slaví i desetitisíce bezvěrců po celém světě. Řeč je o Dni svatého Patrika, který připadá na 17. březen.

Právě v tento den totiž před 1500 lety zemřel misionář, který na křesťanskou víru obrátil tisíce Irů a v Irsku nechal postavit mnoho klášterů a škol. Svatý Patrik se tak stal pravým irským patronem a tak není divu, že mu legendy přičítají nejrůznější obdivuhodné činy. Podle jedné z nich například právě tento světec vyhnal ze země všechny hady a díky tomu se v irské přírodě s plazem nepotkáte. Od jeho smrti se na památku svatého Patrika po staletí konaly bohoslužby a poutě na svatá místa, které ale končily v krčmách hromadným opíjením poutníků. Ti měli k oslavám důvod – končilo totiž období půstu.

Na svatá místa putuje 17. března řada křesťanů i dnes a kde jejich cesta končí, není přesně známo, většina Irů se ale účastní velkolepých oslav přímo v ulicích měst. Na tváře si přitom lidé malují tradiční trojlístek, který svatý Patrik kdysi používal k vysvětlení Svaté Trojice, a který dnes slouží jako symbol udávající i barvu dne. Zelené mají lidé oblečení, zelená jídla jsou v restauracích a na zeleno se dokonce i barví některé řeky ve městech. Oslavám samozřejmě vévodí dobré jídlo, pití a také tradiční irská hudba a tanec. Na polovinu března se plánují nejrůznější festivaly a přehlídky.

A jako by svět radostné oslavy veselým Irům záviděl – zelená vlna se ze stále zeleného ostrova rozlévá postupně do celého světa – slavnosti podobné těm pravým irským najdete ve Velké Británii, Spojených státech, Kanadě, Austrálii, na Novém Zélandě a v dalších zemích po celém světě. Možná je to i tím, že většina Irů žije mimo svou vlast. A protože irové – a to i ti žijící v cizině - jsou hrdí patrioti, velmi úspěšně učí svět svým tradicím.

Ve světě jsou prý desítky miliónů Irů, ne tak ale v Čechách. Přesto i my víme o zeleném svátku a jeho oslav i u nás každoročně přibývá. Je to jednak díky irským pubům, které si nenechají ujít příležitost uspořádat párty pro své hosty, ale také třeba díky slavné irské whiskey, která je i u nás velmi oblíbená. Ta nejprodávanější - značka JAMESON vydává tradičně ke dni svatého Patrika limitovanou láhev, která připomíná nejen významný irský svátek, ale hlavně svůj irský původ. Pokud si budete chtít letos připít pravou irskou whiskey, máte možnost zakoupit si ji v lahvi s nápaditou etiketou ilustrovanou známým dublinským designérem Stevem Simpsonem. Limitovaná láhev s názvem „Hello Dublin" dává jasný důraz na rodiště nejprodávanější irské whiskey. Design láhve představuje duši moderního Dublinu, které je srdcem Irska a milovaným městem Irů, ale také skutečným domovem Jameson whiskey, která zde v roce 1870 přišla na svět. Nová etiketa zábavným způsobem mapuje typické dublinské symboly, včetně reálných čtvrtí, budov nebo známých míst. Zkrátka dobrý způsob, jak skutečně stylově oslavit největší svátek Irů. Na zdraví!

JAMESON®

DUBLIN

OUR CITY

Originální design limitované edice navrhl Steve Simpson

OSLAV SVÁTEK
SV. PATRIKA
A PROBUĎ V SOBĚ
IRSKÉ JÁ.

JAMESON®

JOHN JAMESON & SON LIMITED

IRISH WHISKEY

pij s rozumem · cz

Slivovice a Valašsko patří k sobě

Společnost RUDOLF JELÍNEK navazuje na více než 400 letou tradici výroby destilátů na Valašsku. První písemný doklad o existenci pálenice se nachází v urbáři vizovického panství z roku 1585. Díky vhodným klimatickým podmínkám se právě ve vizovickém regionu mimořádně daří ovocným stromům, především švestkám. Vedle povidel a sušených švestek patří ke koloritu kraje také charakteristická vůně slivovice, jejíž výroba díky státním dotacím nabývá na významu od začátku 19. století. A právě do tohoto období se datuje vznik společnosti RUDOLF JELÍNEK. Jméno získala po svém zakladateli, který během první poloviny 20. století pod vlastní podnik postupně soustředil několik vizovických pálenic.

Slivovice

Slivovice neboli klasický destilát ze švestek je dodnes vlajkovou lodí společnosti. Vyrábí se trojstupňovou destilací vyzrálého švestkového kvasu a výsledkem je čirý destilát s vůní, v níž cítíme nasládlé mandlové aroma pecek, a chutí, která je díky zrání a tradičním postupům jemná, ovocná a lehce odkazující k mandlím. Příznivci slivovice ocení kromě bílé slivovice také její zlatou variantu, která svou barvu i vůni získává zráním v dubových sudech.

Ovocné destiláty

Ovšem nejen švestky se hodí k přepálení. Vedle tradiční slivovice proto v sortimentu značky R. JELÍNEK nechybí další ovocné destiláty nejvyšší kvality. Velmi populární je v posledních letech díky své delikátní chuti a výrazné vůni Hruškovice Williams. Ta v sobě nese kvalitu prvotřídního jednodruhového destilátu z vyzrálých hrušek této odrůdy. Hrušky Williams jsou žluté, máslově měkké a sladké, což přináší do destilátu plnou ovocnou, lahodnou chuť, která doznívá v dlouhém příjemném tónu. Nelze opominout také tradiční meruňkovici, která je výborným aperitivem. Řadu tradičních ovocných destilátů dotváří jablkovice (vyráběná z odrůdy Moravská jadernička) a třešňovice.

Netradiční pálenky

K destilaci lze použít i další ovoce a RUDOLF JELÍNEK již několik let s úspěchem nabízí 14 druhů netradičních pálenek. Nejúspěšnější jsou pálenky z černého rybízu, kdoulí, malin, mirabelek nebo planých trnek, která se vyrábí z plodů planě rostoucích švestkových keřů – trnek. Tyto netradiční pálenky se vyrábí z původních českých surovin a všechny jsou proto dostupné pouze v omezeném množství. Díky tomu se doporučují zejména pro zvláštní příležitosti.

Kosher – z Vizovic do USA

Do sortimentu společnosti patří od počátku také kosher destiláty – zakladatel firmy, vizovický rodák Rudolf Jelínek, je vyráběl již od roku 1934 a s velkým úspěchem je vyvážel do USA. Kosher destiláty jsou vyráběné v souladu se židovskou vírou, kdy nesmí být použity žádné suroviny, výrobní zařízení a postupy odporující jejím předpisům. Na jednotlivé fáze výrobního procesu osobně dohlíží pověřený rabín.

Vizovická slivovice z místních sadů

Výjimečným produktem s regionálním puncem je Vizovická slivovice. Touto edicí se RUDOLF JELÍNEK vrací ke kořenům a sadařské tradici pěstování švestek ve svém regionu. Ještě před 100 lety totiž na Vizovicku rostlo na 70 000 ovocných stromků, které však byly postupem doby z větší části zničeny. RUDOLF JELÍNEK se proto rozhodl zakoupit vlastní půdu a v roce 2003 firma osázela první část z 80 ha půdy. V loňském roce byla plocha sadů výrazně rozšířena a to odkupem již vrostlých sadů na jižní Moravě a výsadbou nových stromů na vlastních nově zakoupených pozemcích. Nyní společnost disponuje ovocnými sady ve Vizovicích, na jižní

Moravě ve Starovicích, Velkých Němčicích a v chřibských Kostelanech o celkové výměře 161 hektarů. První úrodu daly sady pět let po svém založení. V roce 2013 již RUDOLF JELÍNEK sklidil celkem 435 tun vlastních švestek. Před zahájením sklizně se důsledně kontroluje zralost plodů a sběr se provádí po jednotlivých odrůdách. V sadech jich roste celkem devět – Čačanská lepotica, Stanley, Gabrovská, Hanita, Presenta, Valjevka, Top taste, Katinka a Čačanská rodná. Právě kvalita a kombinace odrůd švestek je pro výrobu prémiové slivovice klíčovou záležitostí.
Výsledkem je limitovaná edice Vizovické slivovice vyráběné výhradně z místních vizovických švestek. Ta v sobě spojuje sadařský um a dokonalé pálení jelínkovských mistrů. Prvním destilátem stočeným do lahví byla Vizovická slivovice 2008. Celkem bylo stočeno pouze 3 414 lahví prvního ročníku Vizovické slivovice, což podtrhuje její výlučnost. Každé láhvi přísluší ručně napsané číslo. Od roku 2009 se každoročně na trh uvádí dvě varianty Vizovické slivovice – bílá, vypálená z nejlepší odrůdy daného roku, a zlatá, která vzniká kupáží vybraných odrůd. Zlatavou barvu a plnou ovocnou chuť získává Vizovická díky sušeným švestkám přidávaným do slivovice během zrání. V březnu 2015 rozšíří nabídku Vizovická slivovice ročníku 2013 vyrobená z odrůdy Presenta. Tu vyhodnotil Spolek přátel Jelínkovy slivovice jako nejlepší odrůdu daného ročníku. V prodeji bude pouze symbolických 2013 lahví.

Vzhůru do medu!
Poslední novinkou v sortimentu společnosti RUDOLF JELÍNEK je produkt Bohemia Honey. Jedná se o likér spojující tříletou slivovici s chutí a vůní lipového medu. Přirozené medové aroma s lehkým ovocným tónem má jasně švestkové dozvuky, ve kterých můžeme cítit sušené švestky, karamel a lipový květ. Základem pro Bohemia Honey se stal klasický ovocný destilát ze švestek, který se na Valašsku pálí od nepaměti. Doplňuje ji pravý lipový med, který slivovici během dlouhodobé macerace dodává zlatou barvu, jemně nasládlou chuť a medovou vůni. V Honey se snoubí slivovice odrážející v sobě duch Valašska, jeho tradice a přírodu, s chutí a vůní lipového medu, který včelaři označují za nejkvalitnější a má prokazatelně pozitivní vliv na lidský organismus.

DISTILLERY LAND SEZNÁMÍ S HISTORIÍ VÝROBY SLIVOVICE
S výrobou ovocných destilátů se mohou zájemci blíže seznámit v návštěvnickém centru Distillery Land přímo ve Vizovicích. Celý areál podniku byl rekonstruován do podoby ze 30. let minulého století, kdy firmu vlastnila rodina Jelínků. Muzejní expozice obsahuje dobové předměty, fotografie, originály historických láhví a další zajímavosti. Exkurzní trasa pak pokračuje aktuálními výrobními prostorami. Je možné absolvovat i minikurz degustátora zakončený zkouškou. K dispozici je podniková prodejna s nabídkou kompletního sortimentu značky RUDOLF JELÍNEK i dalších značek.

Dovednosti, které u nás získáte, Vám zůstanou na celý život.

Gastro studio je určeno pro všechny, kteří chtějí své kuchařské znalosti přivést na dokonalou úroveň. Našich kurzů se může zúčastnit široká veřejnost, firmy, které si zde můžou připravit meating spojený s vařením, restaurace k proškolování týmu svých kuchařů.
Naučíte se u nás postupům a trikům od skutečných mistrů v oboru, jako je Dalibor Navrátil a další.

Součástí tak velké celorepublikové firmy, jako je JIP východočeská, a.s., by měla být samozřejmě nabídka komplexních služeb zákazníkům. Mnoho lidí nás stále ještě vnímá pouze jako velkoobchod s nápoji, ale to už pár let neplatí. Zavážíme nejen nápoje, ale i potraviny, a to jak chlazené tak i mražené.
Jeden z důvodů proč bylo gastro studio vybudováno, je abychom koncovým zákazníkům umožnili vzdělávání, školení a získávání zkušeností od našich lektorů. Dále pak pro velké odběratele a řetězce rastaurací máme v nabídce proškolování personálu a testování nových produktů. Naším cílem je i proškolování našich obchodních zástupců, kteří by se pro naše odběratele z řad gastronomie měli stát rovnocennými partnery.
Gastro studio se dá použít jako přednáškový sál. Ukázkový stůl lektora je vybaven kamerou, která je pohyblivá a má nastavené dispozice, jež si lektor mění dálkovým ovladačem v závislosti na místě kde zrovna přednáší. Obraz je promítán na dva televizory a lze využít i projekčního plátna. Celý sál je ozvučen, lektor má bezdrátový mikrofon a k použití je i přenosný mikrofon. Celou přednášku nebo kurz umíme zaznamenat a vložit na web nebo nahrát na DVD. Do sálu se vejde 24 posluchačů, v prostorách je přístupný WIFI internet a elektrické zásuvky pro připojení vašeho přenosného PC. Celý prostor gastro studia má kvalitní vzduchotechniku s klimatizací.
V praktické části místnost pojme až 14 posluchačů, z nichž má každý své pracovní místo pro přípravu jídla, i vaření. Každé místo je vybaveno indukční deskou, pracovní plochou a vybavením potřebné pro práci v rámci daného kurzu (noži, mixéry, tyčovými mixéry, mlýnky, roboty atd.). Každý posluchač má k dispozici chladicí jednotku, v které má uskladněné potraviny.
Kalendář akcí pro širokou veřejnost, druhy a náplň nabízených kurzů a termíny kurzů našich lektorů naleznete na našich webových stránkách.
Zúčastnit se může široká veřejnost, gastrostudio své prostory může pronajmout firmám, které si zde mohou připravit mítink spojený s vařením, a restauracím, které mohou proškolovat své týmy kuchařů. Pro účast se stačí na našich webových stránkách přihlásit do vybraného kurzu.

SPOLEHLIVÉ NÁPOJOVÉ SYSTÉMY

NEKTAR NATURA

- Tradice rodinné firmy a ovocných sadů slunného Slovinska
- Každý den, a to nejen v hotelu, by měl začít skleničkou kvalitního přírodního osvěžujícího nápoje
- Nový partner v rodině JIP – východočeská, a. s.

Dnes bychom Vám chtěli představit rodinnou firmu NEKTAR NATURA, která v Česku působí od roku 2002. Společnost založená v roce 1969 ve Slovinsku už má skoro celoevropské působení. Dodává nápoje do všech renomovaných hotelových řetězců na světě, jako jsou Hilton, Marriot, Sheraton, a na českém trhu Orea, EuroAgentur a 700 dalších hotelů, mnoha závodních a školních jídelen, klubů, diskoték a casin.
K celému konceptu působení společnosti JIP východočeská, a.s. se doplňují, a v Česku konečně můžeme společně nabídnout kompletní koncept jak snídaní, barů, diskoték a závodních jídelen.
Jako koncept snídaní bychom nastavili základ, ovocné nápoje a kávu, na které se společnost NEKTAR NATURA specializuje a k tomu účelu má více než desítky druhů výčepních technologií, které ZDARMA půjčuje, aby se partnerům (odběratelům) snížily manipulační náklady, náklady na zaměstnance a přitom, aby nápoje na provozu byly vždy čerstvé a příjemně vychlazené. Největší důraz je kladen na hygienu, kde společnost NEKTAR NATURA má certifikovanou, jak výrobu, tak i čepovaní nápojů, dle světových hygienických standardů a norem.
Následně mohou doplnit všemi dalšími produkty ze široké nabídky partnera JIP východočeská, a.s., jakými jsou rozpékané pečivo, čaj, máslo, marmelády, müsli, jogurty, mléko, šunky, sýry a vše ostatní co tvoří kvalitní a rozmanitou snídani.

Odkud k nám pomeranče cestují

Největší pomerančové plantáže se nacházejí v Brazílii, která má jedny z nejideálnějších podmínek pro pěstovaní pomerančů ze všech zemí světa. Brazilský pomerančový džus pokrývá 50% světového trhu a 60% trhu s džusovými koncentráty. Pomeranče mohou taktéž růst v teplejších částech Středomoří (Španělsko, Itálie, Sicílie, Střední Amerika a Izrael). Avšak v těchto zemích jsou již nuceni na plantážích ovlivňovat pomerančovníky, aby dohnali klimatické nedostatky, které panují v Brazílii. Tímto se vysvětluje, proč jsou brazilské pomeranče nejvyhledávanější, nejkvalitnější a samozřejmě též nejdražší.

Celý příběh začíná na plantáži

Sklizeň pomerančů určených pro výrobu koncentrátů probíhá velice šetrným způsobem, při kterém se vybírají jen uzrálé plody, na rozdíl od pomerančů, které jsou určeny k přímému prodeji (ty se sklízejí před dozráním, aby vydržely dlouhou cestu k zákazníkovi).
Pomeranče utržené ze stromu jdou ihned na lisovaní a oddělení vody za studena. Tento proces se nazývá studená dehydratace, díky které se vyloučí průměrně 80% vody, aniž by výrazně ovlivnil přírodní prvky v ovoci, což jsou vitamíny a minerály. Zjednodušeně řečeno lze říci, že ovocné koncentráty vznikají lisováním ovoce a následným „odpařením" vody.
Okamžitě po vzniku se koncentrát naplní do barelu, neprodleně zmrazí a pošle do Evropy. Obrovská položka v ceně pomerančového koncentrátu je náklad na transport. V případě tzv. dehydratace se sníží váha, obsah a tím samozřejmě i cena transportu. Po dopravení do továrny se koncentrát rozmrazí, lehce upraví, protože koncentráty obsahují mimo jiné i některé plísně, na které není evropský konzument zvyklý. Po úpravě se propojí na výrobní lince, které můžeme přirovnat k obrovskému „postmixu", který koncentrátu vrátí dehydratovanou vodu a znovu se vytvoří původní 100% džus, který se může začít plnit do tetrapakových krabic, skleněných lahví nebo do různých aseptických sáčků. Samozřejmě je možné a dělá se to velice často, že v případě, že chceme vyrobit nápoj s nižším ovocným obsahem, se při výrobě nebo úpravě džusu přidá kromě vody i cukr, aroma, barvivo atd., tím získáváme různé nektary či ovocné šťávy.

V dnešní době je v Evropě kolem 95 % džusů vyrobených z koncentrátu. Skoro všechny balené džusy v tetrapakových krabicích nebo ve skleněných lahvích se pasterizují, aby co nejdéle vydržely čerstvé, protože výrobci nevědí, jak dlouho budou stát v regálech supermarketů než se dostanou ke konečnému spotřebiteli na stůl. Pasterizací zničíme všechny nežádoucí mikroorganismy, které působí kvašení nebo „kažení", ale zároveň se tímto způsobem bohužel zničí značná část těch žádoucích prvků, jako jsou minerály a vitamíny.

Využití džusu nejen v moderní gastronomii

Džusy, jako jeden ze základních prvků moderní gastronomie se staly jistou součástí zdravého životního stylu a neoddělitelnou součástí hotelové snídaně, zdravé snídaně v restauraci, či doplněk ke kávě pří dopolední svačině. Pokud mají našemu zdraví prospívat, musí být kvalitní a z kvalitních surovin, bez umělých aromat a umělých barviv. Kvalitu džusů určují v první řadě suroviny použité k jejich výrobě. Někteří výrobci džusů proto požadují od všech svých dodavatelů přesné specifikace, certifikáty a další analýzy dodávaných surovin, které pak důkladně kontrolují, ověřují jejich fyzikálně-chemické vlastnosti a mikrobiologickou bezpečnost.

Pomerančová chuť je sladká a osvěžující. S výjimkou stromů můžeme použít veškeré části rostliny. Můžeme je přidávat do všech pokrmů, od předkrmu přes hlavní jídla, až k dezertům a např. pomerančová kůra může příjemně provonět prostor. Ve Španělsku se vysušené květy pomeranče používají pro výrobu čaje. Dále mají místo ve výrobě parfémů a různých kosmetických přípravků. Slunečná vůně pomeranče se komerčně používá také v aromaterapii, protože ji aromaterapeuti doporučují jako antidepresivní, sedativní, relaxační a osvěžující prostředek.

Velkoodběratelé

Pokud bychom se měli zaměřit na velkoodběratele, jako jsou například hotely, wellness centra, restaurace apod., dostaneme se i k jinému faktoru, který určuje kvalitu džusu a to je skladování a celkové nakládání s daným produktem. Tito odběratelé neustále řeší problémy s uskladněním nepohodlného množství krabic nebo skleněných lahviček, manipulaci, tzn. přelévání do větších nádob nebo míchání koncentrátů s vodou v různých nádobách a kýblech, a následné přelévání do různých dávkovačů, na které během celé snídaně velice nepříznivě působí jak teplo tak okolní vzduch.

Na kvalitu a trvanlivost džusů má ovšem vliv i to, jak s nimi zacházíme. Po otevření (porušení originálního obalu) působí na džusy, nektary a ovocné nápoje, stejně jako na všechny ostatní potravinářské výrobky různé faktory, zejména zvýšená teplota a kyslík, které snižují nejen trvanlivost, ale i kvalitu těchto produktů. S vyšší teplotou se totiž množí mikroorganismy a rozbíhají se nežádoucí procesy, při oxidaci dochází k úbytku vitamínů.

Tento fakt velkým odběratelům a především hotelům činí problémy, a to nejen ve finančních ztrátách, vzniklých likvidací včas neupotřebených džusů, ale i zbytečně vynaložená energie a neefektivní využití pracovní doby zaměstnanců.

Džusy se na trhu objevují ve více provedeních.

Prvním a nejčastějším provedením jsou hotové krabicové nebo lahvové džusy určené k přímé konzumaci a druhým jsou koncentráty, které mohou byt distribuovány v mraženém nebo nemraženém stavu.

Když už zmiňujeme velkoodběratele, tak krabicové nebo lahvové džusy jsou ideální do „malých" hotelů, restaurací či kaváren, kde by zákazník měl dostat „své" balení, které je otevřené před ním a podávané na vysoké a reprezentativní úrovni.

Na druhou stranu si představte hotelové snídaně nebo závodní jídelny, kde máme 300-400 nebo někdy i pár tisíc strávníků. To už mluvíme o 60-80 l a někdy i pár stovek litrů džusu zkonzumovaného během dvou až třech hodin. Představte si to množství použitých krabic či lahviček v odpadcích po takovéto snídani, a jaký je to neuvěřitelný útok na ekologii. Tady už nastupují koncentráty a výčepní systémy, které dokážou uspokojit tak velikou „poptávku" nebo výtoč v relativně málem čase.

Systémy pro vytáčení džusu

Nejznámější a dodnes nejpoužívanější výčepní systém pro čepování většího množství džusu jsou „vířiče". Jsou to většinou 10 litrové nádoby, často ve dvou nebo třech chuťových provedeních, které neustále chladí a míchají džus, aby byl stále studený, a aby se pevné části v džusech neusazovaly. V minulosti byl toto v podstatě jediný způsob, jak čepovat větší množství džusu za co nekratší dobu. Avšak v dnešním moderním světě, kde se objevují větší požadavky na hygienu a úroveň servisu, již není tento způsob výtoče nápojů ideální.

Džusy ve vířičích mohou být hrozbou pro všechny osoby, které s nimi přijdou do kontaktu, a to především z důvodu virových onemocnění, které se šíří většinou pouhým vzduchem. Představte si, co předchází tomu, než se dostane džus do vířiče. Nejdříve personál otevře balení koncentrátu, přeleje ho do nádoby (která ne vždy, je určena přímo pro ten účel) a tam přidá chlorovanou vodu přímo z kohoutku. Promíchá to zas „nářadím" ne vždy přímo určené k tomuto účelu. Potom ho před zákazníkem z této nádoby nalije do vířiče. Když si uvědomíme, že v hotelích se setkávají lidé z celého světa, měli bychom tento problém brát velice vážně, a to především v době, kdy nebezpečí virového onemocnění je velmi vysoké, jak nás v mediích neustále přesvědčují farmaceutická lobby.

V neposlední řadě bývá také velkým problémem údržba již zmiňovaných vířičů, která může po každém použití trvat i několik desítek minut. Tento fakt je většinou důsledkem toho, že některé provozy v rámci ušetření času vířiče myjí pouze jednou týdně anebo zbytky džusu spolu s vířičem uskladní do ledničky na další den, kde celou noc na džus působí vzduch a džus tímto, sice pomalu, ale jistě ztrácí na kvalitě, chuti a čistotě.

Bohužel jediný, kdo má právo tento nešvar vyřešit, jsou příslušné hygienické stanice. Asi tušíte sami, jaká je efektivita jejich činnosti, což v praxi znamená, že náprava výše popsaného postupu je takřka nemožná.

Mražené nebo nemražené koncentráty

U mražených koncentrátů je v první řadě největší problém se skladováním. Ani ten nejlepší manažer není totiž schopný přesně určit, jaký bude daný den spotřeba koncentrátu. Díky tomu může v rámci úspor docházet k opakovanému rozmrazování a zamrazování, což rozhodně není dobrá cesta ke kvalitnímu a hygienicky nezávadnému produktu. Ve chvíli rozmrznutí a prvního kontaktu koncentrátu se vzduchem začíná probíhat zrání, to znamená, že se začíná kazit. Pokud se po rozmražení koncentrátu namíchaný džus podává ve vířiči, probíhá více méně stejný postup, jak je popsán v předešlém odstavci.

Řešení, jak to probíhá v „Nektaru"

Naštěstí se však na trhu našlo kvalitní řešení. Do České republiky a i do ostatních části Evropy jej přinesla slovinská rodinná firma NEKTAR NATURA, která vznikla v roce 1995 spojením několika firem s mnohaletou tradicí vyrábějících ve Slovinsku koncentrované nápoje.

Ta se dostala na český trh poměrně nedávno a rozhodla se vystupovat pod jednotnou ochrannou známkou NEKTAR. Svým klientům zajišťuje NEKTAR nejen tu nejvyšší kvalitu surovin vybíraných k výrobě nápojů, ale i tu nejlepší technologii. Firma Nektar svůj koncentrát zahušťuje a stabilizuje. Tím zachová důležité přírodní vlastnosti a zároveň zaručí klientům stálou a stejnou kvalitu džusů. Koncentráty balí do aseptických obalů, které zaručují hygienu, dlouhodobou kvalitu a přírodní chuť ovoce.

Nektar je majitelem certifikátů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), v české legislativě zavedený pod názvem „Systém kritických bodů" a odpovídá těm nejmodernějším gastronomickým trendům. HACCP je systém preventivních opatření (kritických kontrolních bodů), sloužící k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností souvisejících s jejich výrobou, např. zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli. Spočívá spíše v prevenci biologických, chemických a fyzikálních rizik než v kontrole hotových výrobků.

Používáním výčepních zařízení přizpůsobených na vytáčení koncentrátů balených v aseptických obalech zaručuje, že první kontakt hotového džusu se vzduchem je teprve až ve sklenici zákazníka. Tímto zaručuje 100% hygienu hotového nápoje a žádnou zbytečnou práci pro personál, tzn. minimální údržbu a z finančního hlediska to nejdůležitější, nezůstávají žádné zbytky a zbytečné ztráty po snídaních.

Aby při spoluprací s firmou Nektar neměli její odběratelé další výdaje či investice, firma Nektar ZDARMA zapujčí a nainstaluje výčepní zařízení a zároveň pravidelně zaváží zboží partnerem JIP východočeská, a.s. Zjednodušeně řečeno kompletně se stará o vše kolem džusů, aby se mohl zákazník věnovat svým hostům a ostatním provozním problémům.

Proto je NEKTAR velmi oblíbený mezi odběrateli, přičemž velkou roli hraje také SERVIS, který firma zajišťuje. Stálý preventivní servis chladících a stáčecích systémů zahrnuje dezinfekci, sanaci, kontrolu přívodu vody a zajišťování filtrace vody speciálními filtry, což má samozřejmě velký pozitivní vliv na výslednou kvalitu vytočených nápojů.

Vlastní výroba spolu s vysoce kvalifikovanými zaměstnanci zajišťuje trvalou kvalitu a nepřetržitý vývoj výrobků s ohledem na tržní požadavky. Firma Nektar vyrábí jak 100% džusy s dužinou bez přidaného cukru a bez konzervantu pro nejnáročnější zákazníky, tak nektary a ovocné šťávy pro jídelny a pitný režim na pracovištích. Neustále zkvalitňuje svou nabídku stále více přírodními a neupravovanými nápoji, které uspokojují nové požadavky a trendy nejenom na českém trhu, ale i na trzích EU a v ostatních zemích světa.

nektar natura

MY VĚŘÍME, ŽE VÁM POMÁHÁME

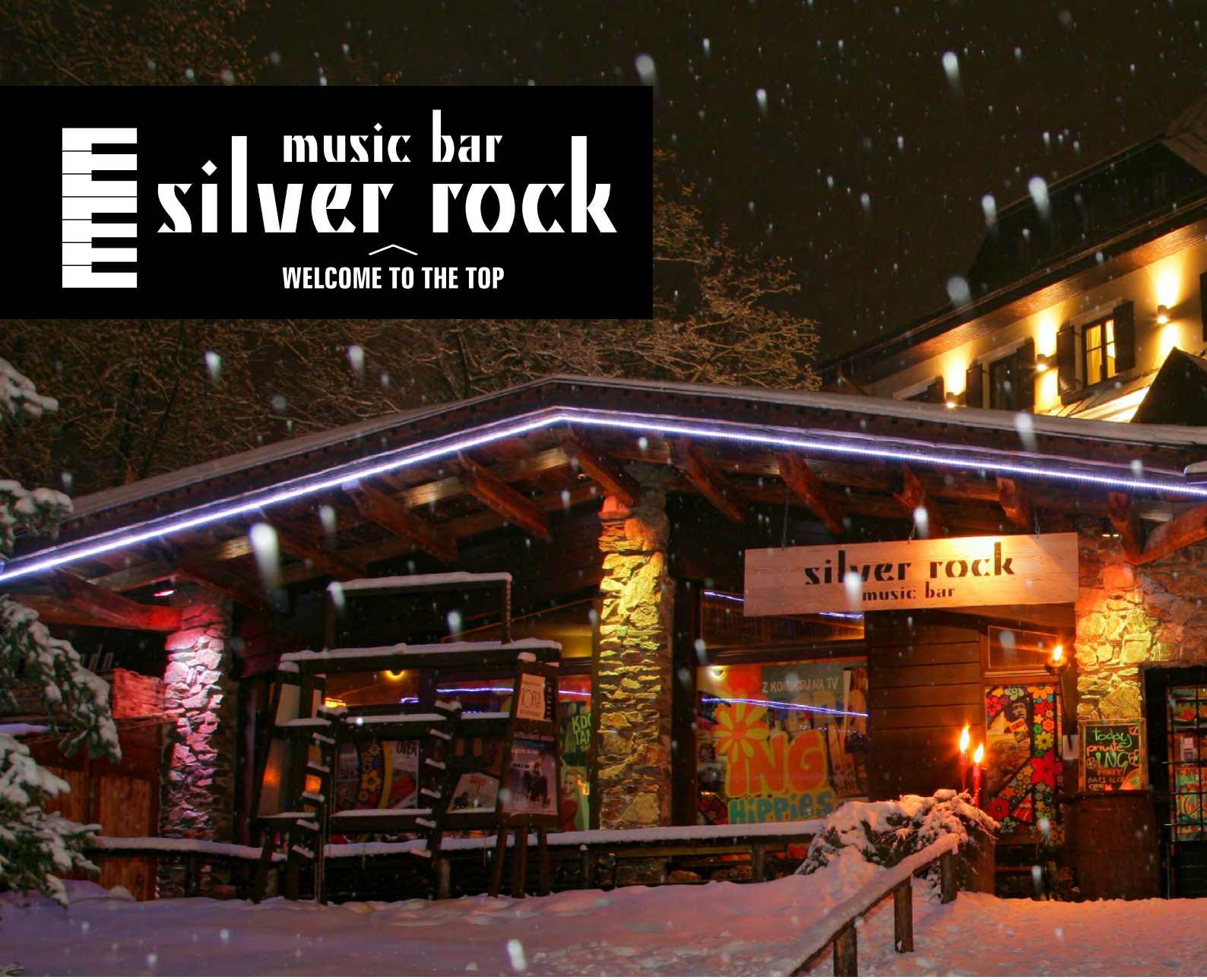
SPOLEHLIVÉ NÁPOJOVÉ SYSTÉMY

- PŘÍRODNÍ A ZDRAVÉ NÁPOJE
- STÁLÁ KVALITA NÁPOJŮ
- ZDARMA ZAPŮJČENÍ VÝČEPNÍHO ZAŘÍZENÍ
- PRAVIDELNÁ KONTROLA SYSTÉMU
- SPLNĚNÍ HYGIENICKÝCH NOREM - HACCP

T: 244 461 917
M: 732 279 944
M: 774 838 746
info@nektarnatura.cz
www.nektarnatura.cz

music bar silver rock

WELCOME TO THE TOP



- 11 let tradice, 11 let jedinečnosti.
- Kdo nebyl v Silver Rocku, jako kdyby nežil.
- Nejlepší a nejvyhlášenější bar na českých horách.
- Místo, kam během zimní sezóny míří české celebrity.
- Welcome to the top, Welcome to the Silver Rock, budeme tu i příští rok!
- Silver Rock je bar, kam se budete rádi vracet, jednou nasátá atmosféra Vás již neopustí.

Silver Rock v překladu znamená stříbrná skála, a v tomto stylu je i bar řešen, hornický vozík, jeřáb a sudy s dynamitem. Aprés ski bar s nezapomenutelným zážitkem - s krásným výhledem na Špindlerův Mlýn. Bar od svého otevření prošel několika úpravami, poslední v listopadu 2014. Bar se mění, ale nejlepší barmani a nejlepší servírky zůstávají. Otevřeno je každý den. Každodenní disco – známý DJ´s (Brian, Lafayette, Uwa, Vichy, Funny, …). Go-Go tanečnice, snow show, laser show, barmanské show, fire show.
Každý rok nový nápojový lístek, každý si zde vybere svůj oblíbený drink. Nová projekční obrazovka. Nabízíme i malé občerstvení a v létě grilování na terase.

Okružní 118, Špindlerův Mlýn

Pravidelná vystoupení: Live Sax, Live Drumm, Live konzerty (Kryštof, MIG 21, Chinaski, Olympic, Eddie Stoilow a další)

HOTEL PRAHA VE ŠPINDLEROVĚ MLÝNĚ VÁM PŘIROSTE K SRDCI

HOTEL PRAHA ****

„Ubytování ve Špindlerově Mlýně nikdy nebylo tak atraktivní jako v hotelu Praha. Nabízíme vám 27 komfortních pokojů a 2 apartmá za příznivé ceny. Najednou se u nás může ubytovat až 65 návštěvníků , což z hotelu Praha dělá ideální místo pro rodinné oslavy či firemní teambuilding."

HOTEL PRAHA**** je rodinný hotel v okouzlujícím prostředí Špindlerova Mlýna v Krkonoších.

Historie hotelu sahá až do roku 1875, do úplných počátků cestovního ruchu ve Špindlerově Mlýně. Pan Benjamín Hollmann si zde nejprve otevřel vůbec první špindlerovskou cukrárnu, zároveň provozoval v domě s č. p. 118 hostinec. Jeho syn Anton Hollmann zde pak od roku 1910 provozuje cukrárnu s kavárnou, a když se v roce 1942 majitelem domu stává pan Alfred Hollmann, vzniká zde hotel s cukrárnou, od r. 1946 známý jako hotel Praha.

Restaurace hotelu Praha

Hotelová restaurace s atraktivním menu a originálním interiérem vás zve ke stolu. Zasedněte ke snídani, obědu či romantické večeři v atmosféře historických domů a uliček staré Prahy. V naší domácí kuchyni využíváme lokální suroviny.
V zimě se ohřejete u krásných amerických kamen a v letních měsících si vychutnáte vychlazený drink na upravené terase s markýzou a nepřekonatelným výhledem na centrum Špindlerova Mlýna a panorama Krkonoš.

V hotelu Praha si můžete užívat nejen pohodlné ubytování, ale i špičkové služby našeho Spa & Relax centra. Každý host získává ke svému pobytu 2 hodiny wellnessu zdarma, případně může těžit z wellness balíčků, které zahrnují doplňkové procedury. Vyzkoušejte i výhodné balíčky spojující pobyt, wellness a dobroty z hotelové restaurace.

Vybavení wellness centra:

Bylinková sauna (60 °C) pro intenzivní zahřátí a uvolnění dýchacích cest. **Finská sauna** (100 °C) pro opravdové milovníky saunování. **Parní sauna**. **Relaxační bazén** s masážními lavicemi, protiproudem a masážními tryskami. Osvěžte tělo i duši s doplňkovými wellness službami hotelu Praha. **Nechte se hýčkat** relaxačními, antistresovými či sportovními masážemi. **Užívejte si relaxační** a povzbuzující přísadové **koupele**. **Objednejte se** na blahodárné ošetření pleti či ošetření těla.

V prosinci loňského roku jsme prolomili ledy. Vnesli jsme kus pravé Ameriky na naše území s cílem nabídnout hostům nezapomenutelný kulinářský zážitek. Naše obsluha hosty překvapí dobovými americkými kostýmky a úsměvem na tváři. Prostředí jako z Pulp Fiction, to je BBQ Smokehouse!!!

Myšlenka stylového amerického Dinneru vznikla u majitele, který ve spojených státech žil. Snaha o originalitu a retro design vyústila ve vjemový zážitek. Při vstupu do podniku se vrátíte do 60. let. Ochutnáte vynikající americké snídaně, poctivé burgery a stylové mléčné šejky. Restaurace je koncipována jako nekuřácká a nabízí vyžití i pro rodiny s dětmi.
BBQ Smokehouse – opravdový americký zážitek!

Ochutnejte žebra z našeho smokeru.

BBQ-SMOKEHOUSE.CZ

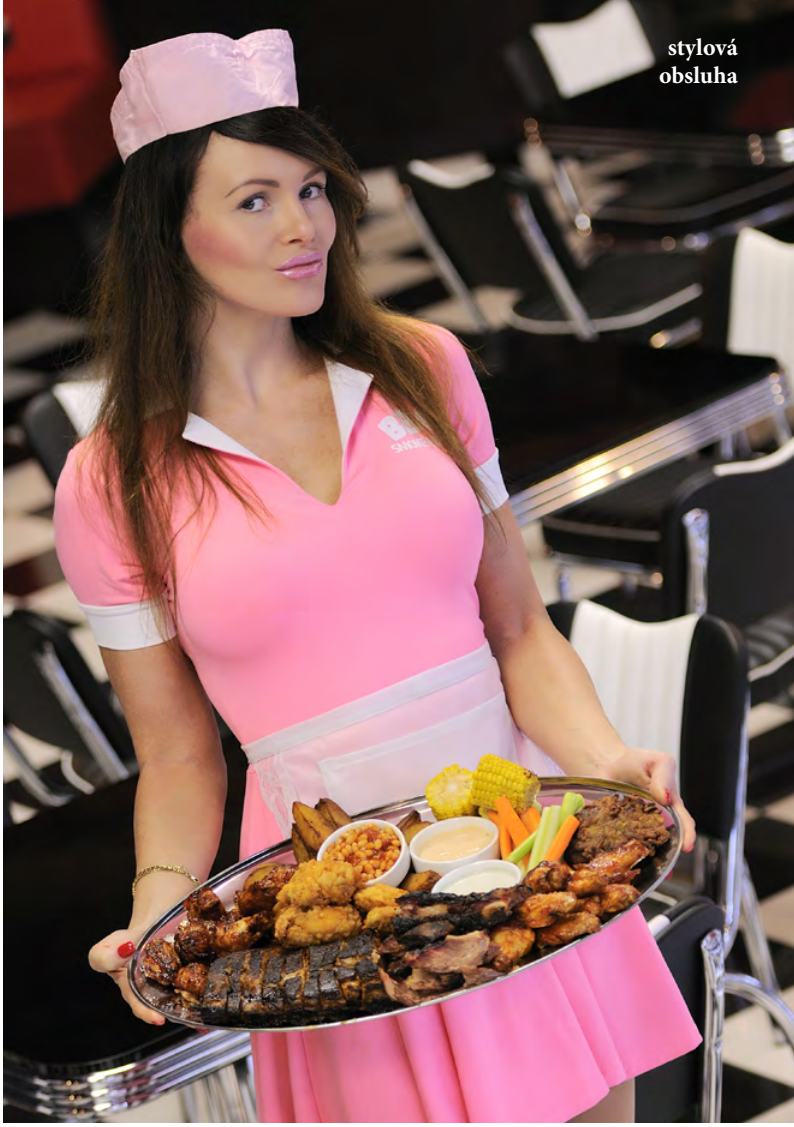
moderní pojetí 60. let

Voštice 663, Vysoké Mýto

executive chef
Martin Samek

slavnostní otevření
s módní přehlídkou

neodolal ani
Patrik Hezucký



stylová
obsluha

degustační menu

Velký důraz byl kladen také na přípravu jídelního lístku a celkovou obchodní politiku tak, aby design nepřevyšoval samotný gastronomický zážitek a byl cenově dostupný širokému spektru zákazníků. Základem jídleního lístku jsou kvalitní suroviny, vyzrálá masa tuzemských i zahraničních dodavatelů a hlavně speciální úprava mas ve "smokers", které jsou před expedicí dále upravené na grilu (hovězí a vepřová žebra, amerikan brisket, kuřecí BBQ křídla). Tato metoda úpravy pokrmů je v ČR ojedinělá, protože samotné "smokers" jsou dovezené z USA. Důležitou částí jídelního lístku jsou burgery, které připravujeme dle originální receptury z vyzrálého hovězího masa. Příprava masa, koření, velká gramáž a propečenost dle přání hosta jsou zárukou ojedinělé chuti.
Za zmínku stojí nabídka snídaňového menu, která nabízí výběr od základní snídaně až po originál americkou (vajíčka v různých úpravách a množství doplněné o další suroviny, lívance s javorovým sirupem, cereální snídaně). V ceně snídaní je nekonečná káva, která je obsluhou dolévána dle amerického stylu.

Od dubna připravujeme otevření venkovní terasy, tak abychom oslovili další projíždějící zákazníky, motorkáře a třeba i skupiny amerických autoveteránů.

interiér
restaurace

nechybělo ani
stříhání pásky

Doporučujeme ochutnat!

SMOKEHOUSE
DOUBLE SPECIAL

Smokehouse Double special
300 g hovězí maso, grilovaná slaninka, dva druhy sýra, sázené vejce, grilovaná cibule, čerstvá zelenina, ruský a runch dressing

ORIGINÁLNÍ
AMERICKÁ SNÍDANĚ

Originální Americká snídaně
sázená vejce 2 ks, grilovaný párek, křupavá slaninka, fazolky v chilli omáčce, hash brown, grilovaný toast

Americký párty talíř BBQ Smokehouse (pro 4 osoby)
12 ks křídla dle výběru, 800 g BBQ žebírka, 1 kg BBQ hovězí žebro, 400 g Texas brisket, 2x hranolky, 2x americký brambor, 4x fazole, 4x omáčka dle výběru

AMERICKÝ PÁRTY
TALÍŘ BBQ SMOKEHOUSE

Pardubický BASKETBAL oslaví 60

Pardubický mužský BASKETBALOVÝ KLUB, jehož hrdým titulárním partnerem je již několik let společnost JIP, oslaví v příštím roce jubilejních 60 LET od svého založení.

Zdroj: BK JIP Pardubice

BK JIP Pardubice

Naše společnost JIP byla založena před 20-ti lety v Pardubicích, kde i dnes má své sídlo vedení společnosti. Jako hrdí Pardubáci chceme přispívat k rozvoji města, kultury a sportu, kde nedílnou součástí mimo pardubického hokeje je i úspěšný basketbalový team, kde jsme již 5-tým rokem generálním partnerem a chceme, aby tento svazek byl dlouhodobý a naše logo JIP zdobilo dresy hráčů.

BOHATÁ A ZAVAZUJÍCÍ HISTORIE…

Od roku 1956 posbírali pardubičtí basketbalisté několik cenných vavřínů. Doposud největším úspěchem je zisk jediného titulu mistr České republiky z roku 1984, dále dvě stříbrné medaile z ligové soutěže (1974 a 1983) a triumf v Českém poháru (1994).

POKRAČUJÍCÍ TRADICE…

Značka BK JIP Pardubice je na basketbalové mapě v České republice respektovanou zárukou tradice a kvality, o čemž svědčí v první řadě mnohé sportovní úspěchy: v uplynulých šesti letech klub získal jedno 2. místo a tři 3. místa v Českém poháru, a také čtyři bronzové medaile v ligové soutěži.

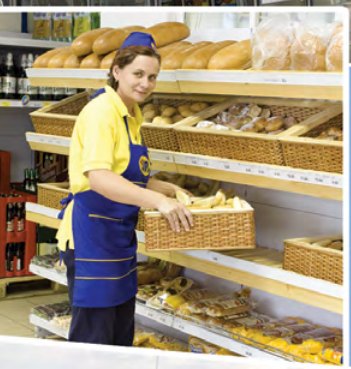
LÍHEŇ TALENTŮ…

V úzké spolupráci s mládežnickým klubem BK Pardubice, a také díky ambicióznímu projektu Východočeský basketbal se v Pardubicích daří vychovávat nové a nové talentované basketbalisty. Ti s největšími předpoklady jsou zařazeni do výběrové tréninkové skupiny Golden Talents a posléze do A-týmu BK JIP Pardubice. V letošní sezoně 2014/2015 je více než polovina hráčů na soupisce mladší 21 let!

SPOLEČENSKÁ ODPOVĚDNOST…

Žijeme tu s vámi! Tak zní motto klubu BK JIP Pardubice, který neustále rozvíjí spolupráci s Dětským domovem Pardubice, s Pardubickou krajskou nemocnicí, a.s., s pardubickými mateřskými a základními školami, s Univerzitou Pardubice, či s neziskovými organizacemi (Café Apatyka, Základní škola a Praktická škola Svítání, Denní stacionář Slunečnice...).
V neposlední řadě realizuje unikátní projekty, kupříkladu ve spolupráci s Pardubickou komorní filharmonií projekt nazvaný **Hrajeme spolu za Pardubice.**

Díky charitativním projektům klub v loňském roce a probíhající letošní sezóně věnoval na dobročinné účely částku přesahující 100 tisíc Kč.



VELKOOBCHOD POTRAVIN S ČESKÝM SRDCEM

JIŽ 20 LET S VÁMI !

Českou rodinnou firmu, společnost JIP východočeská, a.s. založili bratři Jan a Ivo Plškovi v roce 1994, podnikat začali v roce 1995 jako drobní živnostníci s počátečním kapitálem 120 000 Kč. Porevoluční doba skýtala velké možnosti a vytvářela obrovský prostor pro uskutečňování nejrůznějších vizí v obchodě. Samotná realizace podnikatelských záměrů závisela na mnoha faktorech. V podpoře kapitálového zajištění úvodních investic se bohužel neměřilo všem stejným metrem. JIP tedy začal jako většina ostatních firem od nuly.

Díky tomu, jak tvrdě JIP procházel svým vývojem, se přirozeně vytvořil silný týmový duch firmy, vlastní filozofie a pragmatický pohled Jana a Iva Plškových na všechny zásadní kroky vývoje a investic.

JIP byl již od počátku zaměřen na velkoobchodní prodej potravin bez zásadní specifikace prodejního místa (gastronomie, retail, catering). V roce 1996 začala společnost JIP budovat vlastní síť maloobchodních diskontních prodejen po celém území ČR. Tento koncept prodeje byl v daném čase úspěšný a to až do doby nástupu nadnárodních diskontních řetězců. V roce 1998 firma upustila od maloobchodního prodeje a plně se věnovala velkoobchodní činnosti v oblasti komplexní gastronomie. Cílená profilace firmy na trhu, který netrpěl vstupem zahraničních obchodních řetězců, byla správnou volbou a JIP se díky svým výsledkům prodeje stal pro řadu výrobních a dodavatelských firem významným obchodním partnerem v distribuci a zaujal přední místo v prodeji na tuzemském trhu.

Dalším milníkem v obchodní činnosti firmy bylo zahájení koncepce budování prodejen Cash&Carry. Vlajkovou lodí se tak stala velkokapacitní prodejna v Brně s prodejní plochou více než 5 000 m^2, která byla otevřena 1. července 2009. Přestože se jednalo o období ekonomické krize, obchodní výsledky jsou dnes velmi dobré a potvrzují naši myšlenku, že tento koncept prodeje může být úspěšný. Prodejny v současnosti registrují více než 30 000 spokojených zákazníků.

Velkoobchodními a později i maloobchodními akvizicemi JIP výrazně navýšil svůj podíl prodeje na nezávislém trhu. Vznikla tak nejen silná nákupní skupina, ale i velkoobchodní a maloobchodní síť s celorepublikovým pokrytím. Díky těmto strategickým krokům dnes JIP může nabídnout svým zákazníkům komplexní sortimentní servis (koloniální zboží, nápoje, non food, drogistické zboží, mražené zboží, čerstvé zboží), spolehlivou a kvalitní logistiku, společný marketing a všechny služby spojené s procesem moderního prodeje. Celá skupina JIP pracuje se společnými komunikačními technologiemi.
V rámci své velkoobchodní a maloobchodní činnosti JIP spolupracuje s mnoha významnými tuzemskými a zahraničními společnostmi.

Skupina JIP zásobuje své zákazníky z 15 velkoobchodních skladů a v dohledné době plánuje výstavbu nových logistických center ve Zlíně a Ostravě. Velkoobchodní sklady fungují v režimu řízeného skladového hospodářství, kde se důsledně dbá na přísné dodržování systému FIFO.

JIP provozuje 40 maloobchodních prodejen a tuto síť neustále rozšiřuje i v podobě PLUS JIP, která čítá 130 franšízových prodejen. PLUS JIP - franšíza vznikla v roce 1991, vystupovala pod hlavičkou SPAR až do roku 2010, kde jí poté převzala naše společnost a nyní vystupuje pod názvem PLUS JIP. V roce 2013 čítala franšíza více než 103 partnerských prodejen.

JIP provozuje 12 prodejen Cash&Carry. V tomto roce zahájí výstavbu velkokapacitní prodejny u logistického centra v Ostravě, v Českých Budějovicích a plánuje výstavbu dalších prodejen ve vybraných lokalitách České republiky.

Prodejní koncept prodejen Cash&Carry kde nabízíme stabilně nízké ceny nejen podnikatelům ale i široké veřejnosti bez nutnosti registrace.
Může to znít neuvěřitelně, můžete za tím hledat prázdný reklamní slogan, který Vás má nalákat do prodejen JIP, ale jedno je jisté, ve všech prodejnách skupiny JIP zaplatíte za zboží nízkou velkoobchodní cenu. Prodejní koncept rodinné společnosti JIP je dle slov jednoho z majitelů garantovat zákazníkům stabilně nízké ceny bez náhlých cenových výkyvů. Tento přístup zaručuje všem zúčastněným stranám spokojenost a kvalitu zboží.

Heršpická 9, 619 00 Brno
Drobného 558, 602 00 Brno-Královo Pole
Branská 918, 514 01 Jilemnice
Kamenná 1016, 360 05 Karlovy Vary - Rybáře
Dělnická 37, 434 01 Velebudice
Plhovská 1098, 547 01 Náchod
Hradišťská 407, 533 52 Pardubice-Staré Hradiště
Na Vyšehradě 1095, 572 01 Polička
Hovorčovická 128, 260 65 Praha-Líbeznice
Českomoravská 2258/8, 190 00 Praha 9
Nádražní 1298, 342 01 Sušice
Úpská 14, 542 24 Svoboda nad Úpou

V LETOŠNÍM ROCE SPOUŠTÍME NOVÉ WEBOVÉ PROJEKTY

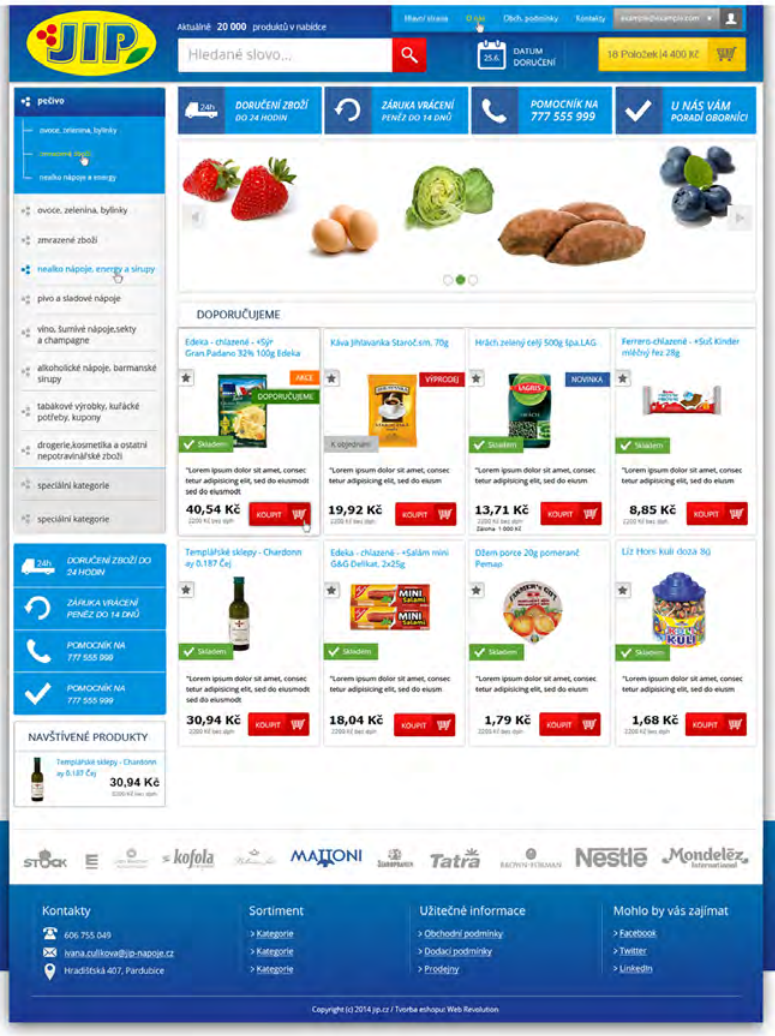
B2B objednávkový systém (e-shop pro firemní zákazníky a podnikatele)

V současné době pro naše klienty **připravujeme nový online objednávkový systém** s přímým propojením do našeho informačního systému.

Díky tomuto propojení, bude mít každý **zákazník u všech položek své aktuální ceny** z obchodních podmínek, dostupnost a logistické informace.

Nově bude **zákazník o procesech** spojených s objednávkou a její expedicí **informován SMS a e-mailem.**

„I zde je pro Váš pohodlný proces objednávky a prohlížení našeho sortimentu připravili plně responzivní systém.“



B2C e-shop (e-shop pro koncové zákazníky)

Poslední naší „online“ novinkou v letošním roce bude **lokálně dostupný e-shop pro veřejnost.**

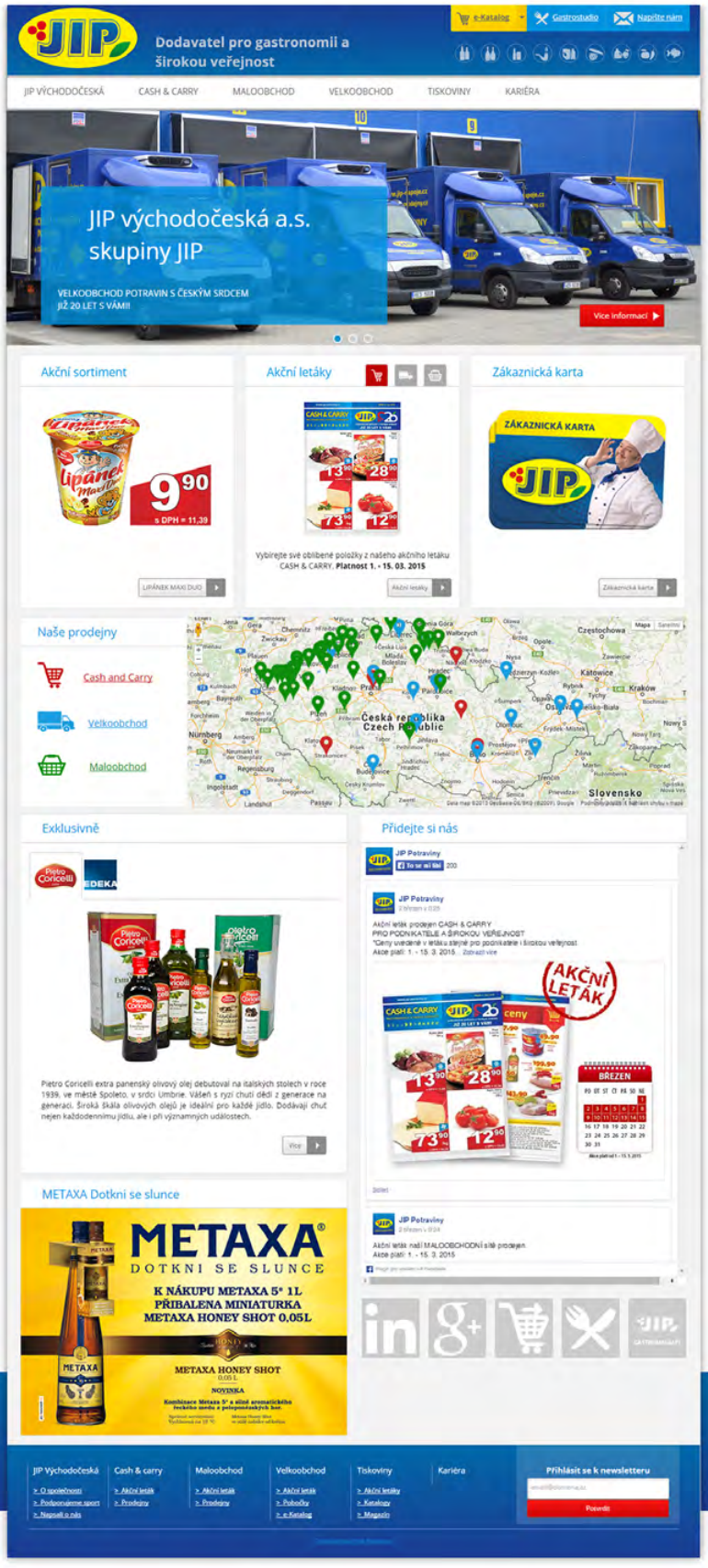
JIP POTRAVINY.CZ

V měsíci březnu spustíme na doméně www.jip-potraviny.cz novou webovou prezentaci naší společnosti JIP východočeská a.s. skupiny JIP.

Naleznete zde veškeré potřebné informace o naší společnosti a další.

- **Přehledné rozdělení našich prodejen a poboček.** Otevírací doby, adresy, mapy, telefonní kontakty a fotografie.
- **Veškeré tiskoviny, které ditribujeme.** Nabídkové sortimentní katalogy (produktový, maso, víno, pečivo, a další.). Akční letáky našich prodejen CASH & CARRY, maloobchodních prodejen a leták velkoobchodní. JIP magazín - magazín ze světa gastronomie a společnosti JIP.
- **Zajímavé články** z gastronomie.
- **Novinky a aktuality** z dění v naší společnosti.
- **Kontaktní formulář** určený pro Vaše dotazy, podměty a stížnosti.
- **Důležité odkazy** na naše firemní profily a další naše projekty.

„Webové stránky jsou tvořeny moderními technologiemi a jsou plně responzivní pro Vaše pohodlné prohlížení a vyhledávání nejen na desktopech a noteboocích, ale i na mobilních zařízeních i tabletech.“



K výrobě používáme kvalitní suroviny, za použití metod, které jsou šetrné k životnímu prostředí, a pokračují v tradici zdravé potraviny - to je poslání, které jsme zde na Delverde sledovaly od samého začátku, v prostředí, které má blízko k přírodě a respektuje její hodnoty.

Naše výrobní postupy se odráží ve volbě názvu Delverde, inspirovaný v čistých vodách řeky Verde, který má svůj zdroj v chráněné oblasti masivu Majella.

To je přidaná hodnota, kterou Delverde přináší: výběr přírodních výrobních metod, pomocí nejčistší vody a té nejlepší pšeničné krupice.

Přirozená volba

DELVERDE®

ABRUZZO - ITALIA

Delverde - nezaměnitelná chuť těstovin vycházející z čisté přírody

PADDY

prémiová irská whiskey od roku 1779

PADDY Devil's Apple

Paddy Devil's Apple je unikátní alkoholický nápoj, který je kombinací irské whiskey, nejkvalitnější jablečné šťávy a skořice, což dohromady vytváří jedinečný chuťový zážitek. Ingredience se spolu smíchají, nechají se uležet zhruba jeden až dva dny a poté se stáčejí do lahví. Obsah alkoholu je 35 %.

PADDY Classic

Paddy je irská míchaná whiskey, která se skládá ze tří složek – pot still whiskey, obilné whiskey a sladové whiskey, proto je velmi jemná a příjemné chuti. Stejně jako ostatní irské whiskey je třikrát destilovaná.

PADDY Bee Sting

Paddy Bee Sting je skvělým spojením jemné irské whiskey a prvotřídního irského medu, což dohromady vytváří lahodný alkoholický nápoj. Ingredience se spolu smíchají, nechají se uležet zhruba jeden až dva dny a poté se stáčejí do lahví. Obsah alkoholu je 35 %.

pij s rozumem · cz

KTERÁ KŘÍDLA SEDÍ VÁM?

SUGARFREE BRUSINKA LIMETKA BORŮVKA