RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

JIP GASTROMAGAZÍN

MAGAZÍN

www.jip-magazin.cz

PODZIM 2014
zdarma

Carlsbad PLAZA SPA & WELLNESS HOTEL

KRAUS MĚLNICKÉ VINAŘSTVÍ

Na koktejl do ŽIŽKOVSKÉ VĚŽE TOWER PARK PRAHA

THIS IS Hard Rock CAFE

7 receptů 7 dní

11.11. v 11:11 hodin

VÍNO SVATOMARTINSKÉ

FRANCOUZSKÁ KUCHYNĚ

od Dalibora NAVRÁTILA

lahůdky podzimu

HOUBY A DÝNĚ

Bon appétit!

www.jip-prodejny.cz Zakoupíte exkluzivně v síti prodejen JIP Cash & Carry a našich velkoobchodech.

EXTRA JEMNÁ
STAŘENÁ WHISKEY
Zrající ve dvakrát vypálených sudech
JAMESON
SELECT RESERVE
BLACK BARREL
IRISH WHISKEY
1780
PIJTE S ROZUMEM

ARARAT
THE LEGENDARY ARMENIAN BRANDY
1887
Legendární
arménská
brandy
www.pijsrozumem.cz
ARARAT
AGED 5 YEARS
ARARAT
AKHTAMAR
AGED 10 YEARS
ARARAT
NAIRI
AGED 20 YEARS

Vážení zákazníci,
teplých letních dnů pomalu ubývá a těch chladnějších přibývá. Ano, blíží se podzim, ve všech svých barvách, provoněný úžasnými vůněmi. Nástup chladných dnů jsme se pro vás rozhodli vykompenzovat hřejivými jídly. V tomto čísle jsme zvolili útok na všechny vaše smysly. Dovolili jsme si pro vás připravit vydatné menu plné pečených a dušených mas a zvěřiny, doplněné tradičními i méně známými přílohami, vydatnými polévkami a sladkými dezerty.
Nahlédli jsme i do oblasti Francie, kulinářského ráje a místa gastronomických zážitků, které musí okouzlit snad úplně každého.
A nebylo třeba cestovat ani tak daleko, abyste si pochutnali na lahůdkách, které jsou snadno dostupné i tady u nás. Nabídneme vám delikatesy, ale i klasické recepty, na které se v dnešní době už trochu zapomíná. Pokrmy z hub a dýně vás zahřejí a připomenou vám, proč je podzim tak báječným obdobím plným skvělých chutí.
Ani v tomto čísle nechybí zajímavé rozhovory, reportáže a novinky z prostředí JIP východočeská, a.s.
V měsíci, který je předzvěstí podzimu, v čase, kdy něco končí a cosi dalšího začíná, vám přejeme dobrou chuť a příjemný čas strávený s naším gastro magazínem.

JIP východočeská

JIP MAGAZÍN

JIP GASTRO MAGAZÍN připravil tým JIP východočeská ve spolupráci s Gastro studiem JIP:
Pavel Maňák, Dalibor Navrátil, Adéla Hostašková, Petra Králová, Veronika Jezdinská

VYDAVATEL: JIP východočeská, a.s., Hradišťská 407, 533 52, Pardubice-Staré Hradiště
www.jip-prodejny.cz,
www.jip-gastrostudio.cz

KONTAKT: Michal Lelek
michal.lelek@jip-napoje.cz

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

Akční leták CASH & CARRY

Produktový katalog

Pečivo & dezerty

obsah

6 **7 dní / 7 receptů**
Velké podzimní hodování

16 **Naši vinaři**
Mělnické vinařství Kraus

18 **Sezóna**
Lahůdky podzimu

24 **Rady a nápady**
Zavařování

30 **Šéfkuchař radí**
Jak vykostit husu na svatomartinskou roládu

32 **Svět piva**
Malá abeceda národního nápoje

35 **Svět vína**
Svatomartinská vína

36 **JIP bedekr**
Hard Rock Cafe Prague
Carlsbad Plaza

42 **Zahraniční okénko**
Francie

48 **Den otevřených dveří**
JIP Praha-Bořanovice

50 **Reportáž**
JIP Dragon Cup
Žižkovská věž

Velké podzimní hodování

Vydatné a na zahřátí. Přesně tak můžeme charakterizovat menu, které jsme pro vás připravili v našem gastro studiu. Začneme lehčím předkrmem, zahřejeme se vydatnou teplou polévkou a svá břicha potěšíme podzimní sonátou chutí báječně upravených mas a netradičních příloh. Na své si přijdou i milovníci sladkého. Bez čeho by totiž bylo takové správné chutné menu, kdyby na jeho závěru chyběla sladká tečka. Ke všem těmto dobrotám jsme vám doporučili i několik báječných mladých vín a piv, po kterých vám krásně slehne. Tak už snad není nad čím váhat. Pusťme se do toho a nechte si chutnat.

PŘIPRAVILA Veronika Jezdinská **FOTO** Petra Králová

Plněné žampiony s marmeládou z červené cibule

recept na straně 9

Kyselo z chlebového kvásku se zastřeným vejcem

recept na straně 9

Pomalu tažená hovězí kližka na červeném víně s bramborovým pyré a nastrouhaným čerstvým křenem

recept na straně 9

Plněné žampiony s marmeládou z červené cibule

Na 4 porce potřebujete:
500 g čerstvých žampionů, 500 g červené cibule, 1,5 dcl suchého červeného vína, 1 lžíce brusinkového kompotu, sůl, pepř, 1 lžíce sádla, 1 lžíce cukru krystal, 1,5 dcl balzamikového octa tmavého
Zvěřinová fáš: *400 g mleté daňčí plece, 1 lžíce sádla, 1 ks cibule, 3 ks vaječných žloutků, sůl, pepř, tymián, velkolistá petržel*

Na rozehřátém sádle zlehka orestujeme nadrobno nakrájenou cibulku, zesklovatíme a necháme vychladnout. Do mísy vložíme mletou daňčí plec, přidáme orestovanou cibulku, nasekané čerstvé bylinky, žloutky, osolíme, opepříme a důkladně promícháme. Žampiony očistíme, vyjmeme nožku a plníme připravenou zvěřinovou náplní. Žampiony obalíme plátkem kvalitní anglické slaniny. Na rozehřátém sádle orestujeme na tenké měsíčky nakrájenou červenou cibuli, přidáme cukr a zkaramelizujeme. Poté přidáme brusinkový kompot a opět zkaramelizujeme. Směs zastříkneme červeným vínem, necháme odpařit a pak cibulku zalijeme tmavým balzamikovým octem a pomalu svaříme na potřebnou hustotu. Dle chuti osolíme a opepříme. Naplněné žampiony obalené ve slanině nasucho ogrilujeme na grilu, popř. na pánvičce a servírujeme na připravenou marmeládu z červené cibule.

Kyselo z chlebového kvásku se zastřeným vejcem

Na 4 porce potřebujete:
1 l kuřecího vývaru, 2 ks cibule, 2 lžíce sádla, 2 dcl mléka, ocet, 300 g brambor, hrst sušených hub, 4 ks vajec, 120 g chlebového kvásku, sůl, pepř, drcený kmín

Sušené houby necháme cca 30 minut namočit v troše vývaru. Na rozpáleném sádle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme kmín a po cca 3 minutách zalijeme vývarem a také vývarem s namočenými houbami. Přidáme ocet, osolíme a na mírném ohni 15 minut povaříme. Pak zahustíme chlebovým kváskem rozmíchaným ve vlažné vodě, přilijeme mléko, důkladně promícháme a na mírném ohni 10 minut povaříme. Poté do polévky vložíme oloupané a na kostky 1,5 × 1,5 cm nakrájené brambory a prohřejeme. Do menšího kastrolu dáme vodu, uvedeme do varu a přidáme ocet. Vejce rozklepneme do menší misky. Vodu rychle zamícháme tak, aby uprostřed vznikl vír, do kterého vložíme vejce. Vodní vír nám zabalí bílek okolo žloutku. Jakmile bílek zpevní, stáhneme kastrol z ohně a vejce necháme 3 minuty dojít. Poté vejce vyjmeme a necháme okapat. Postupně takto připravíme i ostatní vejce.
Při podávání do kysela vkládáme zastřené vejce.

Pomalu tažená hovězí kližka na červeném víně s bramborovým pyré a nastrouhaným čerstvým křenem

Na 4 porce potřebujete:
600 g hovězí kližky, 100 g rajčatového protlaku, 200 g cibule, 500 g mrkve, 200 g celeru, 250 g petržele, 1 l červeného vína, cukr, pepř, sůl, tymián, 3 ks bobkového listu, 5 kuliček nového koření celého, 3 lžíce sádla
Bramborové pyré: *800 g brambor, 80 g másla, sůl, 2 dcl 31% smetany na vaření, čerstvý křen*

Kližku očistíme, nakrájíme na porce cca 150 g, osolíme a opepříme. V hrnci rozehřejeme sádlo a zprudka orestujeme kližku ze všech stran. Poté vyjmeme a do výpeku vložíme mrkev nakrájenou na kostičky, přidáme petržel, kostky celeru a nahrubo nakrájenou cibuli. Vše postupně restujeme. Přidáme cukr a necháme zkaramelizovat. Nalijeme rajčatový protlak a opět necháme zkaramelizovat. Tmavý základ zalijeme červeným vínem a svaříme na 1/3. Vložíme orestované maso, zalijeme vodou a přidáme koření. Na středním plameni přivedeme k varu, poté plamen stáhneme a pomalu táhneme, dokud maso nebude měkké. Je důležité dobu tažení neuspěchat, neboť potřebujeme, aby se nám kolagen obsažený v žilkách a šlachách kližky pomalu uvolnil a dodal masu a omáčce sílu a chuť. Jakmile je kližka měkká, omáčku procedíme přes jemný cedník. Cedíme, nepasírujeme. Přecezenou omáčku svaříme na potřebnou hustotu. Omáčku dochutíme solí, pepřem a cukrem.
Oloupané brambory uvaříme doměkka. Poté scedíme a pečlivě rozšťoucháme. Metličkou poté postupně vmícháme rozpuštěné máslo, na polovinu svařenou smetanu a olivový olej. Vyšleháme pyré a dochutíme solí a nastrouhaným čerstvým křenem.

Králičí stehno na kedlubnovém zelí s chlupatým knedlíkem

recept na straně 18

Sladká pohanková kaše s pečenými lískovými oříšky a sušenými švestkami

recept na straně 18

Koláče z kynutého těsta s tvarohovou a makovou náplní a drobenkou

recept na straně 19

Králičí stehno na kedlubnovém zelí s chlupatým knedlíkem

Na 4 porce potřebujete:
1200 g králičích stehen, 150 g slaniny, 2 lžíce sádla, 2 ks cibule, sůl, česnek, tymián, kmín
Kedlubnové zelí:
10 ks bílé kedlubny, 2 ks cibule, sádlo, špek, 3 ks středních brambor, cukr, sůl, ocet, kmín
Chlupaté knedlíky:
250 g syrových brambor, 250 g vařených brambor, 300 g hladké mouky, 3 ks vajec, sůl

Část slaniny nakrájíme na tenké proužky, kterými prošpikujeme králičí stehýnka. Cibuli nakrájíme nadrobno a oloupaný česnek rozetřeme se solí. Do pekáče vložíme cibuli, sádlo a zbylou slaninu nakrájenou na kostičky. Poté vložíme osolená a opepřená stehna, posypeme kmínem, přidáme česnek, tymián, podlijeme vodou a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C cca 60 minut. Během pečení králíka podléváme. Po upečení maso vytáhneme a výpek na středním ohni zredukujeme na 1/3.
Kedlubny očistíme a nastrouháme nahrubo. Špek nakrájíme na menší kostičky, opečeme v rozehřátém hrnci, přidáme nakrájenou cibuli, orestujeme a vložíme nastrouhané kedlubny. Vše osolíme, přidáme ocet, cukr, kmín a vaříme doměkka. Podle potřeby zahustíme najemno nastrouhanou syrovou bramborou.
Ve slupce vařené brambory oloupeme a nastrouháme nahrubo. Syrové brambory nastrouháme najemno. V míse osolíme, přidáme mouku, vejce a vypracujeme hustější těsto. Polévkovou lžící vytvarujeme knedlíky do tvaru větších noků, které vaříme 7 minut ve vařící osolené vodě. Až hotové knedlíky vyplavou na hladinu, vytáhneme je do mísy s rozpuštěným sádlem.

Sladká pohanková kaše s pečenými lískovými oříšky a sušenými švestkami

Na 4 porce potřebujete:
400 g pohanky lámanky, 1 l mléka, 200 g sušených švestek, 150 g másla, cukr, sůl, 200 g lískových oříšků

Pohanku nasypeme do hrnce, zalijeme mlékem, osolíme, přidáme cukr, sušené švestky a povaříme. Vaříme zhruba 10 minut. Jakmile je pohanka téměř uvařená, stáhneme z ohně a necháme pod pokličkou dojít. Na suché pánvičce orestujeme lískové oříšky. Pohankovou kaši dáme na talíř, posypeme podle chuti cukrem, praženými oříšky a přelijeme přepuštěným máslem.

Koláče z kynutého těsta s tvarohovou a makovou náplní a drobenkou

Na 20–30 koláčků:
1 kg hladké mouky, 300 g cukru krupice, 50 g másla, 100ml 28–31% smetany, 50 g čerstvého droždí, 6 ks vajec, 10 g soli, vodu (dle potřeby)
Drobenka:
300 g hrubé mouky, 300 g cukru moučka, 100 ml oleje
Maková náplň:
190 g mletého máku, 140 g cukru krupice, 0,04 ml rumu, 410 ml mléka, 100 g dětských piškotů
Tvarohová náplň:
250 g plnotučného tvarohu, 2 ks vajec, 80 g cukru krupice, 20 g vanilkového pudinku, vanilka, citrón

Do mísy dáme mouku a do připraveného důlku nasypeme cukr a na něj rozdrobíme droždí, na které nalijeme vlažnou smetanu, a necháme droždí nabobtnat. Na okraj mísy, mimo kvásek přidáme žloutek z jednoho vejce, sůl a tuk. Když nám droždí dobobtná, smícháme všechny ingredience v nelepivé těsto a to necháme vykynout. Mezitím si připravíme drobenku smícháním všech surovin. Makovou náplň připravíme uvařením máku spolu s mlékem a cukrem. Po zchladnutí do směsi přidáme rum. Nakonec zahustíme dle potřeby přidáním strouhaných piškotů. Tvarohovou náplň připravíme smícháním tvarohu, cukru, vajec, uvařeného vanilkového pudinku a kůry z citrónu. Z vykynutého těsta tvoříme malé či větší koláče, které plníme připravenými náplněmi a sypeme drobenkou. Pečeme na 160 °C cca 25 minut a po upečení pomažeme rozpuštěným máslem s rumem.

Husí roláda s kaštanovou nádivkou, zelím z červené řepy a bramborovou buchtou

recept na straně 15

Husí roláda s kaštanovou nádivkou, zelím z červené řepy a bramborovou buchtou

Cca 3500g husa, 10 ks rohlíků, 100 ml 31% živočišné smetany, 200 g oloupaných a spařených jedlých kaštanů, 100 ml mléka, 200 g másla, sůl, pepř, 100 g anglické slaniny, 100 g cibule, hrst velkolisté petržele, muškátový oříšek, kmín, 5 ks vajec, 1 lžíce sádla

Zelí z červené řepy:

600 g červené řepy, 1 ks větší cibule, čerstvý křen, sůl, pepř, cukr, ocet, 2 lžíce sádla

Bramborová buchta:

1,2 kg brambor, 700 g polohrubé mouky, 4 ks vajec, 150 ml mléka, 1 kostka droždí, sůl, čerstvá majoránka, česnek, sádlo, špetka cukru

Husu vykostíme dle návodu na straně 30. Housku nakrájíme na kostky 1 × 1 cm a necháme v troubě na 160 °C proschnout. Přendáme do mísy a necháme vychladnout. Na sádle orestujeme anglickou slaninu, nadrobno nakrájenou cibulku, zesklovatíme a necháme vychladnout. Poté oddělíme vaječné žloutky od bílků a z bílků ušleháme tuhý sníh. Polovinu másla rozehřejeme, druhou polovinu másla vyšleháme se žloutky do pěny. Housky pokapeme přepuštěným máslem, smetanou a mlékem, přidáme cibulku se slaninou nakrájenou na tenké nudličky, nasekané kaštany, nahrubo nasekanou velkolistou petrželku, žloutky s máslem, okořeníme pepřem, solí a muškátovým oříškem a vše promícháme. Poté do nádivky opatrně vmícháme tuhý sníh a naplníme připravenou vykostěnou husu. Svážeme kuchyňským motouzem, osolíme, posypeme kmínem a podlijeme vodou. Pečeme v rozehřáté troubě na 170 °C asi 70 minut. Červenou řepu oloupeme a nakrájíme nebo nastrouháme na kuchyňském robotu na tenké nudličky, cca 1 mm. Na sádle krátce orestujeme červenou cibuli, přidáme připravenou řepu, podlijeme podle potřeby vodou a uvaříme tak, aby řepa byla tzv. na skus. Dochutíme solí, pepřem, čerstvě strouhaným křenem, octem a cukrem. Podle potřeby zahustíme jíškou připravenou z másla a hladké mouky a krátce povaříme. Na hrubém struhadle nastrouháme syrové brambory a osolíme. Z mléka, droždí a cukru připravíme kvásek a necháme ho naběhnout. Do mísy dáme mouku, vejce, sůl, kvásek, vypracujeme hladké těsto, ve kterém se musí tvořit bubliny, a necháme 20 minut kynout. Pak přilijeme rozehřáté sádlo a opět propracujeme. Přidáme větší část vymačkaných brambor, rozetřený česnek a najemno nasekanou majoránku a propracujeme. Na pekáč nebo vyšší plech dáme pečicí papír, na který nasypeme zbylou dýni, na niž rozprostřeme připravené těsto, a pečeme v rozehřáté troubě na 200 °C 15 až 20 minut.

Rodinná firma Mělnické vinařství KRAUS, sídlící v Mělníku, proslulém městě vína, ležícím nad soutokem řek Labe a Vltavy, není mezi vinaři žádným nováčkem. Navazuje na staroslavnou tradici mělnického vinařství moderními a šetrnými metodami, které ve spojení s jedinečným *terroir* dávají vzniknout výjimečným a vysoce kvalitním vínům.

Vinařský poklad nedaleko Prahy. Tak lze nazvat toto vinařství sídlící ve městě Mělník. V roce 1990 zde založil doc. Ing. Vilém Kraus, CSc., nový vinařský podnik „Vinařský dům Bacchus". Tento podnik se zaměřoval na produkci štěpovaných sazenic révy vinné a výrobu sudového vína. Postupně se dařilo získávat do vlastnictví vinice a celková plocha se zvětšovala. Vilém Kraus nejmladší odešel v roce 1994 studovat vinařství do Německa. Když se vrátil ze studií do rodinného podniku, začal se věnovat vinohradnictví, rozšiřoval plochu vinic a utvářel jejich odrůdovou skladbu. V roce 2004 převzal řízení celého podniku. Postupně se produkce rozšířila o lahvová vína.

Jméno prof. Ing. Viléma Krause je však mnohem významnější. Má bezpochyby obrovský podíl na podobě dnešního vinařství. Je celosvětově uznávaným odborníkem ve vinařství a šlechtitelem nových odrůd révy vinné. Dnes vinařství vede Vilém Kraus ze třetí generace Krausů společně s manželkou a svojí matkou.

Tradice vinaření na Mělnicku je však mnohem starší. Počátky sahají až do doby sv. Ludmily, tedy do 9. století. Důležité je období Karla IV., který velmi podporoval výsadbu vinic v této oblasti. Nechal z Francie přivézt burgundskou révu. Později, za éry vlády Rudolfa II. bylo celé město osázeno vinicemi.

Mělnické vinice leží většinou na vápenitém podkladu vrstev opuky, která je místy překryta hlinitopísčitými náplavami. Půdy jsou lehčí, záhřevné a poskytují výborné podmínky pro pěstování modrých odrůd. Toho využili zejména vinaři v dobách středověku, kdy zde převažovala hlavně odrůda Pinot Noir. Teprve až v pozdějších letech se zde rozmohlo pěstování odrůd Ryzlink rýnský, Modrý Portugal a Svatovavřinecké. V současné době je celková rozloha vinic asi 23 ha a převládají bílé odrůdy, přibližně dvě třetiny produkce. Zbývající třetina jsou pak odrůdy modré. Celková roční produkce je přibližně 100 tis. lahví. Mezi pěstované bílé odrůdy patří Ryzlink rýnský, Pinot Gris, Tramín, Hybernal a Müller Thurgau. Mezi červená vína

pak patří Pinot Noir, Dornfelder a Modrý Portugal. Okrajově se potom vinařství věnuje produkci sektu, vyraběného klasickou metodou champagne, a výrobě vínovice.

Do dnešní doby se celý provoz zmodernizoval, byla postavena nová tanková hala s nerezovými tanky pro výrobu bílých vín, dubovými sudy pro vína červená a několika francouzskými sudy barrique. Moderní, šetrné technologie, které vinařství používá, napomáhají vytvářet kvalitní, plná a extraktivní vína. Celé vinařství se snaží vína při výrobě co nejméně zatěžovat mechanickými vlivy. Prostory výroby jsou momentálně v přestavbě, protože vinařství tyto prostory zvětšuje. Do budoucna plánuje produkci zvýšit až na dvojnásobek. Třetina plochy vinic jsou mladé výsadby, které během několika let dorostou do požadované velikosti a tomuto cíli napomůžou.

Mezi nejvýznamnější viniční tratě patří trať Klamovka, trať Liběchovská a Ješovická. Již při výběru místa pro vinici ctí vinařství historii a zkušenosti těch, co zde pracovali a žili v minulosti. Vysazují odrůdy typické pro tento region. Každá odrůda má svoji specifickou stavbu a výrazy projevu. Převládají zde hlavně dvě skupiny vín: ryzlinkové odrůdy se svou typickou kyselinkou a šťavnatostí a burgundské odrůdy, kde hladina kyselin není tak vysoká, chuť je spíše hladší a můžeme občas cítit i vůni květů.

Průměrné roční srážky na Mělníku jsou 550 mm. I přes příznivé mikroklima u řeky Labe se zimní teploty někdy dostávají až na -25 °C. Při těchto mrazech již hrozí vymrznutí keřů vinné révy. Kvalita hroznů v určitém ročníku závisí na několika faktorech: Důležité je počasí v období kvetení a odkvétání révy, kdy se zakládají budoucí hrozny. Dále na počtu slunných dnů a množství a rozložení dešťových srážek, ty jsou klíčové při dozrávání hroznů.

Sklizeň začíná v polovině září a končí říjnem, kdy se sklízejí nejpozdnější odrůdy, jako Ryzlink rýnský. Výrobě svatomartinských vín se vinařství nevěnuje. Produkuje tzv. mladá vína: Müller Thurgau a Modrý Portugal rosé, která mají svoji etiketu, ale nejsou víny originální certifikace Svatomartinské víno.

Mezi vína, která nelze opomenout ze sortimentu KRAUS , patří Essentia Varietate. Jedná se o víno z exkluzivní řady přírodně sladkých vín. Díky použitému výrobnímu postupu lisování zmrazených hroznů nabízí koncentrované odrůdové aroma s projevy exotického ovoce a citrusů. Doporučujeme vyzkoušet například ke sladkým dezertům. A čím se právě toto vinařství odlišuje od ostatních? Charakteristickým rysem jsou šroubovací uzávěry, které jsou dobré především pro naprosté zamezení přístupu kyslíku k vínu. Dalším znakem je neoznačování vín standardní klasifikací vín, dělící vína na jakostní a přívlastková. Tento systém hodnotí vína na základě dosažené cukernatosti hroznů. To může být často dosti zavádějící, proto vinařství deklaruje všechna vína jako vína česká zemská a dělí je do kvalitativních řad. Základem jsou Cuvée Kraus, lehká cenově dostupná vína. Vyšší řada obsahuje odrůdová vína a prémiové Cuvée Enotrion je vyráběno z hroznů „přívlastkové“ kvality. Při kvašení je tedy vyloučeno použití řepkového cukru. Ne nadarmo se tato vína pyšní několikerým oceněním.

V případě, že jste ještě neměli možnost tato chutná, zajímavá, regionální vína ochutnat, je právě toto nejlepší příležitost.

Lahůdky podzimu Dýně

Oficiálně se jmenuje tykev turek, tykev velkoplodá nebo dýně či tykev obecná. Tato mnohotvárná zelenina se do Evropy dostala s Kolumbovými výpravami. Jedná se o prapůvodní potravinu amerických indiánů, přičemž se díky záchraně přistěhovalců před smrtí hladem stala nedílnou součástí jídelníčku Dne díkůvzdání. V dnešní době se v kuchyni hojně používá jak na sladko, tak i na slano a těší se velké oblibě.

Tato nesmírně pohledná zelenina všech možných barev a tvarů je vlastně popínavá rostlina z čeledi tykvovitých, k níž patří také okurky či melouny. Barva dýně je závislá na obsahu pigmentačních látek ve slupce a dužině. Má vysoký obsah vody a nízký obsah kalorií, lze ji tedy skvěle doporučit lidem, kteří dbají o svou štíhlou linii. Je bohatá na provitamín A, karoten, vitamíny skupiny B a odvodňující draslík. Celé dýně se dají skladovat i několik měsíců, ideálně při teplotě 10 °C. Načaté dýně pak asi týden v chladu. V dnešní době se pěstuje kolem 200 druhů dýní, které mají v kuchyni všestranné využití. V našich obchodech jsou nejčastěji k dostání tři druhy. Jedná se o dýni muškátovou, která má výrazné žebrování a sytě oranžovou, velmi chutnou dužinu, kterou lze použít na všechny způsoby – na sladko i slano. Další je pak dýně máslová, která oproti ostatním má méně semínek a velmi jemnou nasládlou dužinu. Výborně se hodí k přípravě příloh nebo sladkých koláčů. Třetí je dýně Hokkaidó, která může svou velikostí dorůst dvou až tří kil, a jedná se tak o jednu z největších. Její chuť je vynikající, lehce oříškovokaštanová a její slupka je mnohem měkčí, než mají ostatní druhy. Můžeme ji doporučit k přípravě polévky. Vyzkoušejte jeden z mnoha receptů!

Dýňová polévka s pečenými dýňovými semínky

Na 4 porce potřebujete:

500 g muškátové dýně
1 l kuřecího vývaru
2 lžíce cukru
2 lžíce medu
hrst dýňových semínek
300 ml 31% smetany
sůl

Dýni nakrájíme na větší kostky, osolíme, pokapeme medem, rozpuštěným máslem, necháme cca 2 hodiny marinovat a poté ve vyhřáté troubě na 150 °C pečeme doměkka. Upečenou dýni vložíme do hrce, zalijeme vývarem, provaříme, přidáme smetanu a společně vaříme cca 5 minut. Poté rozmixujeme a podle chuti osolíme. Dýňová semínka opečeme na suché rozpálené pánvi a klademe na jednotlivé porce dýňové polévky.

Dušená kančí plec v kořenové zelenině s na másle restovanou dýní a s medem

Na 4 porce potřebujete:
600 g kančí plece, 500 g mrkve
250 g pastináku, 200 g řapíkatého celeru
150 g červené cibule, 100 g rajčatového protlaku
100 g sádla, 2 lžíce brusinek, 1 l červeného vína
1 lžíce švestkových povidel, 100 g špeku
3 ks bobkového listu, 5 kuliček nového koření
4 kuličky jalovčinky, tymián
800 g muškátové dýně, máslo, med, sůl

Kančí plec očistíme, prošpikujeme špekem, osolíme, opepříme. Na rozehřátem sádle opečeme kance ze všech stran, maso vyjmeme a postupně restujeme a přidáváme do základu na kostky nakrájenou mrkev, pastinák, řapíkatý celer a červenou cibuli. Přidáme cukr, brusinky, rajčatový protlak, švestková povidla a vše necháme zkaramelizovat. Tmavý základ zalijeme červeným vínem, svaříme na 1/3, vložíme maso, zalijeme vodou, nebo máme-li vývar, vložíme koření a pod pokličkou na středním plameni dusíme doměkka. Měkké maso vytáhneme, omáčku přes cedník procedíme a svaříme na potřebné množství. Podle potřeby zahustíme jíškou připravenou z másla a hladké mouky, dochutíme solí, pepřem a cukrem. Očištěnou muškátovou dýni nakrájíme na kostky. Na větší pánvi rozehřejeme máslo, přidáme med a zkaramelizujeme. Poté přidáme nakrájenou dýni, osolíme a restujeme doměkka. Dýně by měla být ve středu kostiček mírně křupavá.

Grilované kachní prsíčko s dýňovým pyré, salátkem z kapusty a smetanovou omáčkou s čerstvou majoránkou

Na 4 porce potřebujete:
Maso, omáčka:
800 g kachních prsou, 3 dcl 31% smetany
sůl, pepř, čerstvá majoránka
800 g muškátové dýně, 100 g másla, 1 ks cibule
2 dcl 31% smetany, olivový olej
500 g kapusty, sůl, pepř, česnek, 1 ks mrkve
150 g anglické slaniny

Očištěnou dýni nakrájíme na větší kostky, osolíme, namarinujeme olivovým olejem, rozpuštěným máslem, medem a nadrobno nasekaným tymiánem. Necháme 2 hodiny ležet. Poté upečeme ve vyhřáté troubě na 150 °C doměkka. Na rozehřátém olivovém oleji s máslem orestujeme najemno nakrájenou cibulku, přidáme pečenou dýni, smetanu a vše dohladka rozmixujeme a dochutíme. Listy kapusty natrháme na hrubší kousky a krátce spaříme v horké oslazené vodě. Ihned zchladíme, aby byla krásně zelená. Slaninu nakrájíme na kostičky, mrkev na dlouhé nudličky. Na pánvi orestujeme slaninu, mrkev, přidáme zblanšírovanou kapustu, česnek utřený se solí, krátce orestujeme a dochutíme solí a pepřem. Smetanu svaříme na polovinu, osolíme, opepříme a vložíme hrst najemno nakrájené čerstvé majoránky. Kachní prsíčko očistíme, kůži nařízneme do mřížky a zprudka opečeme z obou stran. Poté vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a cca 8 minut, podle velikosti, pečeme. Střed prsíčka by měl mít cca 62 °C.

Dýňový koláč

Na 12 porcí (1 ks) potřebujete:

Náplň:

500 g měkkého tvarohu
200 g máslové dýně
250 g cukru krupice
8 ks vajec

Linecké těsto:

1 sáček vanilkového cukru
240 g hladké mouky
160 g másla
80 g cukru moučka

Povolené máslo, cukr, vanilkový cukr a hladkou mouku zpracujeme v těsto. Po odležení vymačkáme do dortové formy s 2cm okrajem. Pečeme na 180 °C cca 10 minut, než nám těsto lehce zezlátne. Poté necháme vychladnout. Dýňové pyré, tvaroh, cukr krupice a vejce rozmícháme. Směs nalijeme do upečeného a vychlazeného lineckého korpusu. Pečeme na 155 °C přibližně 50 minut.

Lahůdky podzimu Houby

Houbaření můžeme považovat jak za koníčka, tak za skutečnou vášeň, která s sebou nese praktické výsledky. Houby totiž váš kuchařský repertoár dokážou povýšit až do opravdových kulinářských výšin. Houbaření v Čechách je postavené na základech, s nimiž je spojené především jméno rodiny Smotlachových. Kromě Čechů je houbaření široce rozšířeno v zemích jako Rusko, Polsko, Slovensko. Rozšířilo se i v některých oblastech Skandinávie a mimo Evropu je sběr a pěstování hub rozšířeno zejména v jihovýchodní Asii.

Houby představují velkou skupinu živých organismů dříve řazenou k rostlinám, ale nyní vyčleněnou jako samostatnou říši. Její zástupce lze nalézt po celé Zemi a vyskytují se mezi nimi významní rozkladači, parazité či v průmyslu i potravinářství využívané druhy. V České republice je zjištěno asi 10 000 druhů hub. Jejich obliba a chuť sbírat je a používat v kuchyni jsou samozřejmě značně ovlivněny jejich dostupností v daném regionu. Z historie víme, že velmi často nahrazovaly i maso. Houby mají nízkou kalorickou hodnotu a jsou bohaté na vitamíny a minerální látky. Mnohá jídla připravená z hub jsou nám dobře známá z historie rakousko-uherské monarchie a prvorepublikových kuchařek. Výhodou hub jsou jejich snadná úprava i jedinečná chuť. Gratinované hlavičky žampionů, pečený houbový pudink či ragú s pečenými liškami se proto objevují v nabídce restaurací jako sezónní speciality. Celoročně se ovšem využívají i takové houby jako žampiony nebo hlíva ústřičná. Houby se skvěle skladují jak zakonzervované, tak usušené. Ať jsou všechny vaše houbařské úlovky jedlé a pokrmy chutné!

Smetanový krém z pečených brambor s restovanými houbami

Na 4 porce potřebujete:
500 g brambor pečených ve slupce
1 ks cibule
1 l kuřecího vývaru
200 ml 31% smetany
80 g másla, sůl, pepř, houby

Brambory doměkka upečené v troubě oloupeme a nahrubo nastrouháme. Na másle orestujeme najemno krájenou cibulku, zesklovatíme, přidáme nastrouhané brambory a zalijeme vývarem. Vše provaříme, rozmixujeme, přilejeme smetanu a znovu rozmixujeme. Nakonec polévku propasírujeme přes jemný cedník do čistého hrnce. Podle potřeby naředíme vývarem a dochutíme.
Hříbky orestujeme na másle, osolíme, opepříme a vkládáme na jednotlivé porce polévky.

Grilovaná panenka s houbovým ragú a bramborovými špeclemi

Na 4 porce potřebujete:
800 g vepřové panenky, sůl, pepř, olej
500 g hub, kmín, tymián, 1 červená cibule, česnek, citrónová šťáva, velkolistá petržel
400 g hladké mouky, 4 ks vajec, 120 ml mléka

Z mouky, vajec, mléka a soli vymícháme hladké těsto. Vodu v hrnci osolíme a přivedeme k varu. Do vařící vody přes síto na halušky nebo hrubší cedník vlijeme těsto. Vařením nám vzniknou špecle, které krátce povaříme, děrovanou naběračkou vytáhneme z vody a pomastíme sádlem.
Na sádle orestujeme na měsíčky nakrájenou červenou cibulku, přidáme na kostky nakrájené houby, kmín, sůl, česnek, nasekané bylinky a citrónovou šťávu. Krátce podusíme a dochutíme.
Panenku očistíme a na rozpáleném grilu nebo pánvičce opečeme ze všech stran. Panenku můžeme dopéci v troubě vyhřáté na 220 °C cca 10 minut, podle velikosti. V jádru by měla mít 65 °C.

Houbová smaženice

Na 4 porce potřebujete:
1 kg hub
80 g sádla
2 ks cibule
drcený kmín
6 ks vajec
sůl, pepř

V hluboké pánvi nebo kotlíku rozpálíme sádlo, vložíme nadrobno nakrájenou cibuli, orestujeme a přidáme kmín. Do zesklovatělé cibulky přidáme nahrubo nakrájené očištěné houby, orestujeme, krátce podusíme a zalijeme vejci. Směs osolíme, opepříme dle chuti. Vejci mícháme tak, aby se nám žloutky a bílek srážely zvlášť. Vznikne barevná mozaika.

Houbovec

Na 4 porce potřebujete:
300 g sušených hub
10 ks starších rohlíků
4 ks vajec
125 g másla
500 ml mléka
plátky anglické slaniny
čerstvá majoránka, sůl, pepř

Sušené houby namočíme přes noc do vody a uvaříme doměkka. Rohlíky nebo toustový chléb nakrájíme na drobné kostičky a v troubě nasucho krátce opečeme, pokapeme vývarem z namočených hub a mlékem, osolíme, opepříme a přidáme nahrubo nakrájenou majoránku. Žloutky s máslem vymícháme do tuhé hmoty. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a spojíme ho se žloutkovou hmotou. Tuto hmotu přidáme k namočeným rohlíkům, přidáme uvařené houby a spojíme. Je-li hmota řídká, zahustíme ji dětskou krupičkou. Malé misky nebo např. formu na paštiku „srnčí hřbet“ vysteleme plátky slaniny, vlijeme houbovou hmotu a pečeme v troubě rozehřáté na 180 °C cca 50 minut.

MAGNESIA®

Jednička na trhu

přírodních vod

v nové designové

lahvi 0,75 l

GO **Rozhodující náskok**

1/3 doporučené denní dávky hořčíku, kterou můžete mít kdykoliv s sebou

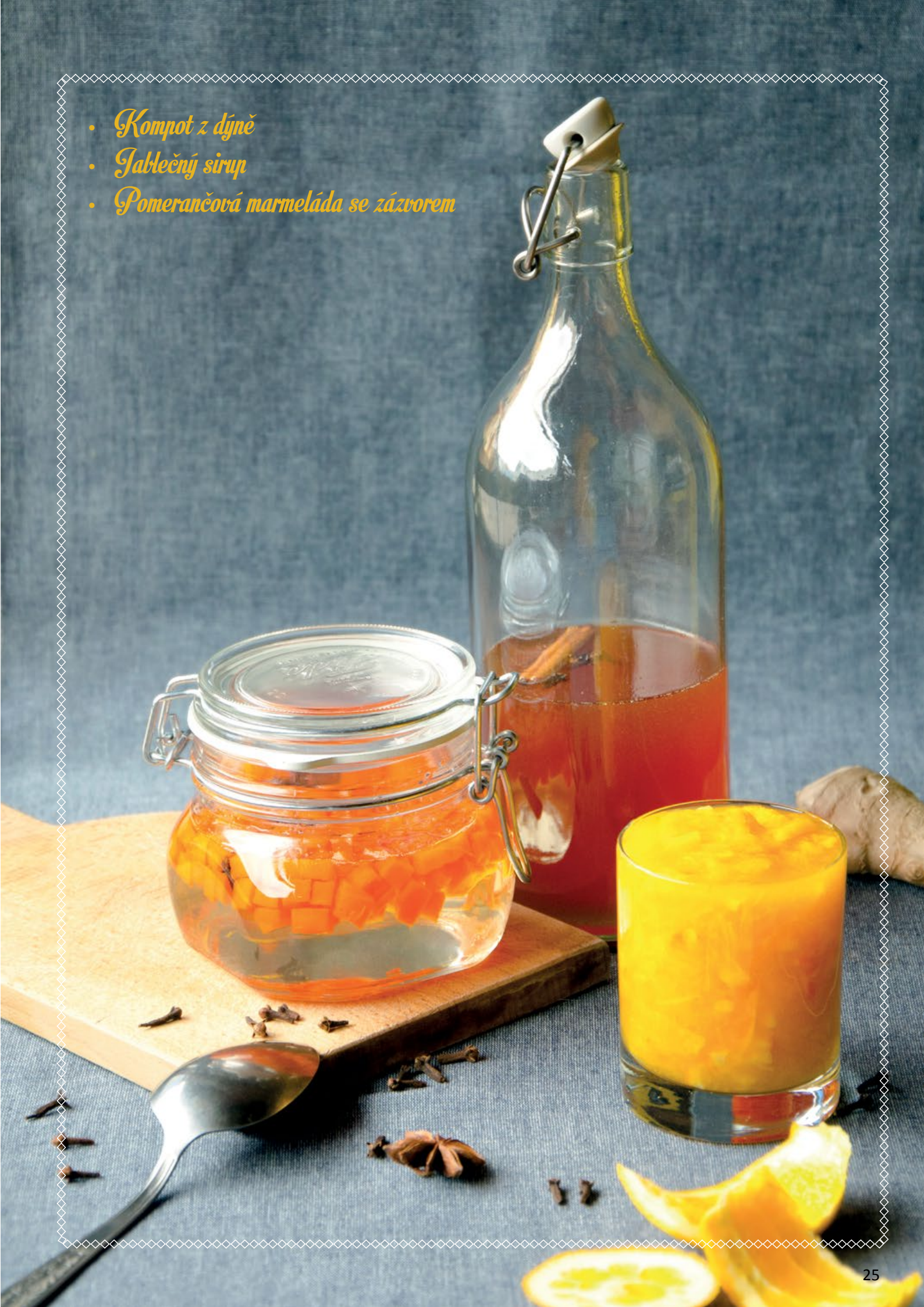
Zavařování

O počátcích zavařování slýcháváme už někdy v 90. letech 18. století, kdy francouzský kuchař a cukrář Nicolas Appert učinil zlom ve způsobu zavařování. Poté co vyhrál soutěž o nejlepší způsob konzervace, založil za utržené peníze společnost na zavařování. Do této doby bylo nejčastějším způsobem konzervace potravin solení nebo chlazení.

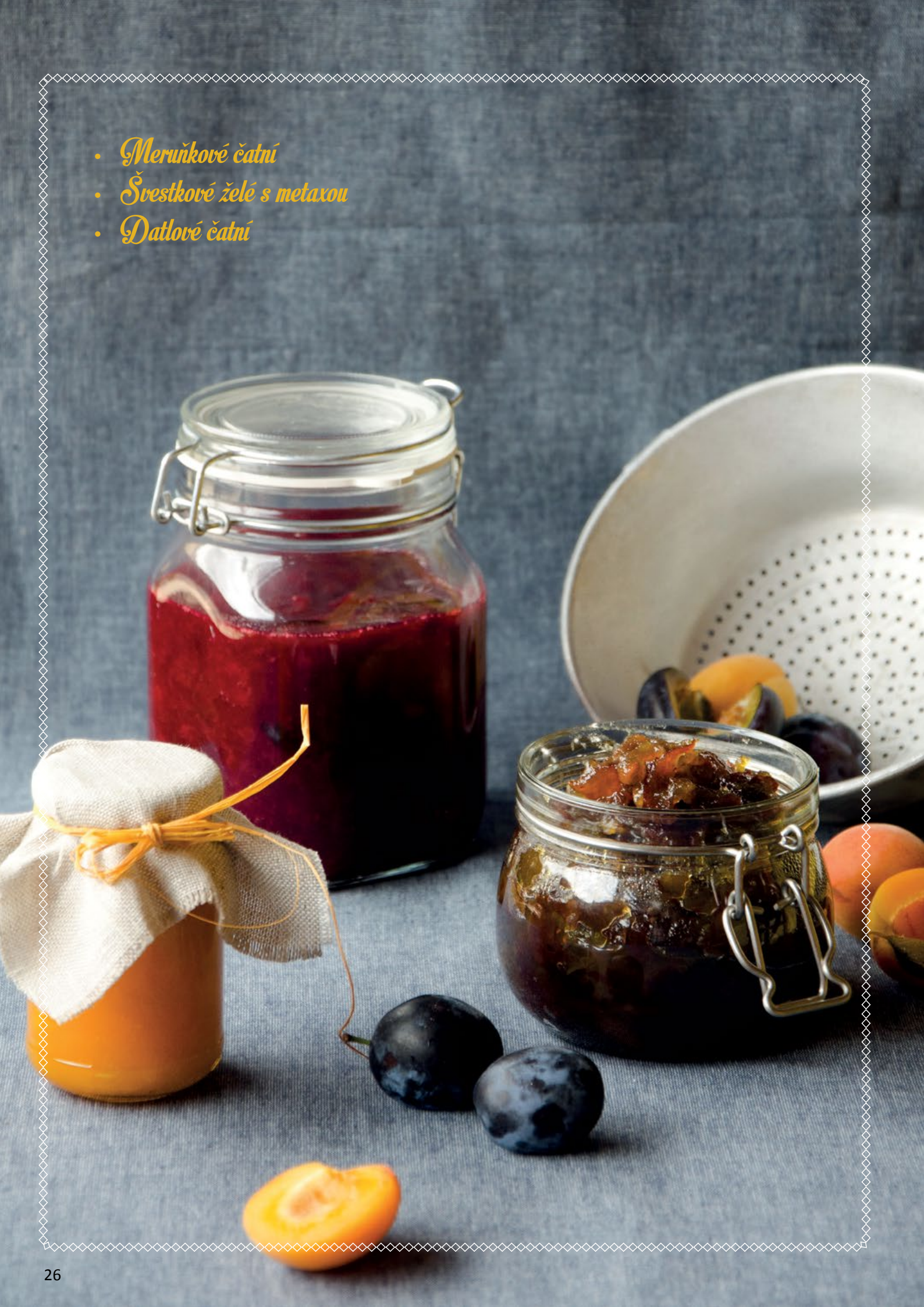
Nyní mezi standardní postupy patří zejména zavařování do skleněných nádob. Prázdniny jsou vzhledem k úrodě, kterou můžeme sklidit, tím nejlepším obdobím pro zavařování. Široký výběr umožňuje zavařovat takřka cokoliv a vytvářet tak zajímavé poklady spíží, jako jsou kompoty, marmelády, povidla, sirupy, čatní a mnohé další. Zavařovat můžeme jak ovoce, zeleninu, houby, tak i maso. My jsme si pro vás připravili několik tradičních i méně tradičních receptů, tak je s námi vyzkoušejte!

- Zavařované houby
- Zavařované růžičky květáku
- Zavařovaná řepa s křenem

- Kompot z dýně
- Jablečný sirup
- Pomerančová marmeláda se zázvorem



- Meruňkové čatní
- Švestkové želé s metaxou
- Datlové čatní



Nakládané houby v octovém nálevu

1 kg hub, 70 g cukru
25 g soli, 850 ml vody
300 ml 3% octa
bobkové listy, hořčičné semeno
celý pepř, sůl
nové koření

Houby očistíme a podle potřeby nakrájíme na kousky. Menší houby necháme celé. Předvaříme je 5 minut v osolené vodě (na 1 l vody dáme 20 g soli). Do připravených sklenic dáme na dno po jednom bobkovém listu, několik kuliček pepře a nového koření a 1/2 lžičky hořčičného semene. Připravíme si sladkokyselý nálev tak, že cukr (70 g) a sůl (25 g) smícháme s 850 ml vody a 300 ml octa, přivedeme ho k varu a ihned odstavíme. Předvařené houby vložíme do sklenic, zalijeme vychladlým nálevem, uzavřeme a sterilujeme 25 – 30 minut při teplotě vody 100 °C. Necháme nejméně 3 – 4 týdny uležet v chladnu a temnu.

Zavařované růžičky květáku

1 květák
750 ml vody
250 ml octa
30 g soli
70 g cukru krystal

Květák zbavíme listů a rozebereme jej na malé růžičky. Růžičky květáku můžeme také krátce povařit v osolené vodě, aby byly měkčí. Před vkládáním do sklenic je necháme důkladně odkapat (aby voda nezředila lák). Růžičky pak naskládáme do zavařovacích sklenic, zalijeme nálevem, který jsme si připravili z vody, octa, cukru a soli. Sklenice zavíčkujeme, utěsníme a necháme sterilovat 20 minut při teplotě 80 °C.

Červená řepa s křenem

1,2 kg červené řepy, 300 g křenu
1 l vody, 250 ml octa
80 g cukru, 20 g soli

Červenou řepu očistíme, opláchneme a v osolené vodě uvaříme doměkka. Po zchladnutí ji oloupeme a nastrouháme na struhadle. Křen oškrábeme, najemno nastrouháme a smícháme s řepou. Vodu svaříme spolu s octem, cukrem a solí na nálev. Směs plníme do skleniček, zalijeme horkým nálevem a sterilujeme 15 minut při 85 °C.

Kompot z dýně

3 kg očištěné dýně
750 g cukru krupice
3 lžičky kyseliny citrónové
2 ks celé skořice
1,5 l vody

Dýni nakrájíme na kostičky, dáme do velké nádoby, přidáme vše ostatní, zamícháme. 2 hodiny necháme stát a potom svaříme dosklovata. Naplníme do skleniček a sterilujeme 20 minut na 85 °C.

Jablečný sirup

štáva ze 2 kg jablek
1,7 kg cukru krupice
2 ks celé skořice
5 ks hřebíčku
kyselina citrónová

Vylisovanou šťávu dáme do hrnce, přidáme skořici, hřebíček zahřejeme zhruba na 70 °C a přidáme cukr a kyselinu citrónovou. Na 1 l šťávy dáme 1,7 kg cukru a 12 – 18 g kyseliny citrónové, čím je mošt sladší, tím více kyseliny, mícháme a sbíráme pěnu. Zahřejeme na 85 °C, plníme předehřáté láhve – vypláchneme horkou vodou, zavíčkujeme, položíme a necháme vychladnout.

Pomerančová marmeláda se zázvorem

0,5 kg pomerančů
50 g čerstvého zázvoru
750 g želírovacího cukru

Do velkého hrnce dáme 1,15 l vody. Ze všech pomerančů vymačkáme šťávu, poloviny nakrájíme a i s nastrouhaným zázvorem přidáme do vody. Veškerý džus a vše ostatní, co se vymačkalo, přidáme do vody k nakrájeným pomerančům – dužinu i šťávu, co se vymačkala. Přivedeme k varu a vaříme na slabém ohni cca dvě hodiny (bez pokličky), dokud vše nezměkne. Občas směs zamícháme a dolijeme vodu do původního množství. Do směsi přidáme veškerý cukr a dáme na takovou teplotu, aby se rozpustil veškerý cukr a odpařila se přebytečná voda. Poté co směs začne bublat, necháme ještě 20 minut na plotýnce a občas zamícháme. Tato marmeláda nemá konzistenci želé, nýbrž spíš hustotu medu. Po dosažení požadované konzistence můžeme plnit do sklenic. Po naplnění stačí uzavřít víčko a otočit dnem nahoru a nechat vychladnout.

Meruňkové čatní

100 g cibule
250 g meruněk
50 g rozinek
100 ml bílého vína
50 ml vinného octa
30 g cukru
150 ml pomerančové šťávy
1 lžička ostré hořčice
1 lžíce medu, sůl
trocha pomerančové kůry
hřebíček, lžička kari
drcený pepř

Cibuli a meruňky očistíme a nakrájíme na malé kousky. V hrnci zahřejeme víno, ocet, pomerančovou šťávu, cukr, sůl a spolu s cibulí, meruňkami, rozinkami a kari povaříme asi 20 minut. Po sejmutí z plotýnky vmícháme med, pomerančovou a citrónovou kůru.

Švestkové želé s metaxou

0,5 kg švestek
3 lžíce cukru
250 ml červeného vína
250 ml vody
1,5 sáčku vanilkového pudinku
0,004 metaxy

Švestky omyjeme, vypeckujeme a překrájíme na čtvrtiny. V kastrolu je zasypeme cukrem, zalijeme vínem a povaříme. Ovoce má být měkké, ale ne rozvařené. Mezitím ve vodě rozmícháme pudinkový prášek a vše nalijeme do kastrolu ke švestkám. Povaříme společně, dokud hmota nezhoustne a nezesklovatí. Nakonec vmícháme panáka metaxy.

Datlové čatní

100 g cibule
200 g datlí
100 g jablek
200 ml bílého vína
50 ml vinného octa
50 g česneku
50 g cukru
1 lžička ostré hořčice
1 lžíce medu, sůl
trocha citrónové kůry

Cibuli, datle a jablka očistíme a nakrájíme na malé kousky. V hrnci zahřejeme víno, ocet, cukr, sůl a spolu s cibulí, datlemi, jablky a česnekem povaříme asi 20 minut. Po sejmutí z plotýnky vmícháme med a hořčici a citrónovou kůru.

HUDEBNÍ AUTOBUS DOVEZL DESÍTKY KAPEL

Každá kapela sní o velkém turné ve vlastním autobusu. Pro vybrané kapely a muzikanty se sen stal skutečností v podobě Red Bull Tour Bus, který od května brázdí nejvýznamnější hudební akce po Česku a Slovensku.

Jde o autobus, na jehož střeše se dá během chvíle postavit mobilní podium pro živá vystoupení. Viděli jste ho v Praze, Hradci Králové a v Brně na Majálesu, na Rock for People, Let It Roll, Pohodě, rozvezl PSH a Prago Union na jejich první společné turné po pěti městech. A ke všemu Red Bull Tour Bus využila i Lucie na reinkarnační šňůře po republice.
Na střeše unikátního hudebního autobusu se vystřídaly desítky kapel, známých i nadějí. Na Rock for People z něj dokonce hrál i Steven Seagal, ano hvězda akčních filmů, tentokrát v roli bluesového muzikanta.

Česká karosa je už třináctý Red Bull Tour Bus na světě. První zemí na světě bylo Německo, kde vznikl podobný projekt na platformě krátkého výletního autobusu značky Mercedes. Poslední dva roky si česká pobočka půjčovala autobus ze zahraničí,

KDO HRÁL NA STŘEŠE

Prago Union, PSH, Skyline, Vec, Majk Spirit, Steven Seagal, Madamme Peper, Moja reč, Ohm Square, Vložte kočku, Android Asteroid, Republic Of Two, Please The Trees, N.O.H.A., Koblížc!, Sci Fi Psi a další.

NA DOMÁCÍ FESTIVALY

což bylo složité kvůli přejezdům i vytíženosti v jiných zemích. „Protože Češi jsou festivalový a mejdanový národ, rozhodli jsme se pro stavbu vlastního autobusu, který nyní budeme využívat v naší vlastní, speciální formě," říká Jan „Jedi" Vondráček z Red Bull ČR.

NA NÁVŠTĚVĚ V „BACKSTAGE"

V zadní části autobusu je vytvořená speciální backstage pro kapelu, která tam má šatnu, může si tam odpočinout nebo si tam udělat večírek. Řidič Red Bull Tour Busu dokáže kamkoli odvézt až osm lidí. Uvnitř je i spaní pro tři osoby. Autobus je plně klimatizován a uvnitř je spousta technických vychytávek.
O napájení se stará nezávislý, benzínový generátor, který táhne klimatizaci a osvětlení, díky níž je autobus plně elektricky soběstačný. Z dalších zařízení nechybí vlastní soundsystém, dvě televize, mikrovlnka, tři lednice narvané red bullem, tekoucí vodu... co víc si přát?

TJ SLAVOJ CHVALETICE

V Česku hudební autobus vznikl z legendární **Karosy ŠL 11**, která nejednu generaci odvezla na školu v přírodě a tábor. Jde o typ linkového autobusu, který vyráběl československý podnik Karosa v letech 1970 až 1981. Kus určený pro přestavbu byl postaven v roce **1977** a po nasazení v běžném linkovém provozu se dostal do vlastnictví TJ Slavoj Chvaletice. Písmeno „Š" odkazuje na výrobce motoru, kterým byla Škoda, zatímco písmeno „L" je odvozeno o slova linkový.

Autobus je motorově po kompletní generálce a uvnitř je vše vyvařené, nalakované a opravené. „V interiéru jsme se snažili zachovat původní prvky, jako jsou nosiče na zavazadla, palubní desku, volant, automaticky otvíratelné dveře i takové detaily, jako jsou hliníkové lišty," vypočítává Jan Vondráček ■

Jak vykostit husu na svatomartinskou roládu

Tradici svatomartinské husy asi není třeba příliš zmiňovat. Jistě každý z vás už měl tu možnost dozlatova upečenou husičku ochutnat. My jsme si pro vás připravili v tomto čísle manuál, jak správně vykostit husu pro případ, že se z ní, jako my, pokusíte připravit báječnou roládu plněnou nádivkou. I přesto, že na sobě husa nemá zdánlivě mnoho masa, mohu vám za celou redakci zaručit, že pokud se necháte inspirovat naším receptem (strana 15), rozhodně nebudete litovat.

Na přípravu husí rolády si připravíme očištěnou husu, ostrý vykošťovací nůž a vhodnou podložku

Husu položíme hřbetem nahoru a odřízneme z křídel tzv. letky (koncové části)

Kůži nařízneme podél páteře od krku směrem dolů

Z hrudního koše seřízneme maso a v kloubu uvolníme stehno

Uvolníme v kloubu i křídlo

Stejně postupujeme s vykošťováním i z druhé strany hus

Maso opatrně seřezáváme po kostech a dbáme na to, abychom neprořízli kůži

Opatrně oddělíme skelet

Vykostíme křídla

Vykostíme stehna

Větší kusy svaloviny nařízneme a rozprostřeme tak, aby roláda byla rovnoměrně vyplněna masem

Na připravené maso narovnáme nádivku

Maso s nádivkou zarolujeme do rolády a pevně stáhneme a zavážeme kuchyňským motouzem

Roláda je rovnoměrně svázaná a přiravená k další úpravě

MALÁ ABECEDA NÁRODNÍHO NÁPOJE

„Pivo" je staroslověnské slovo, které označovalo nápoj nejobyčejnější a nejrozšířenější. Je vařeno již od nepaměti a za kolébku jeho výroby se považuje Mezopotámie. Po objevení sladu vzniklo několik druhů piv, lišících se barvou i chutí. Okolo roku 3000 př. n. l. bylo již pití piva rozšířeným zvykem. Z Chammurapiho zákoníku si můžeme rovněž přečíst první zmínky o provozovnách, kde bylo možno pivo podávat, a o trestech pro nepoctivé šenkýře. Jak už je tedy patrné z těchto úvodních slov, pivo má dlouhou tradici. Pojďme se o něm společně dozvědět více.

Pivo je kvašený alkoholický nápoj hořké chuti vyráběný v pivovaru z obilného sladu, vody a chmele pomocí pivovarských kvasinek (*Saccharomyces cerevisiae ssp.*), který se těší značné oblibě v Česku i v zahraničí. Na území Česka se jedná o nejkonzumovanější alkoholický nápoj. Pivo je považováno za jeden z českých symbolů a od roku 2008 je název české pivo chráněno jako zeměpisné označení. V současnosti je pivo konzumováno prakticky na celém světě.

Jak už bylo zmíněno v úvodu, historie piva sahá velmi daleko. Co jsme ovšem nezmínili je, že Sumerové nepoužívali při své výrobě piva chmel, protože v době 7. tisíciletí př. n. l. ještě nebyl znám. Nápoj, který vyráběli, neměl tak hořkou chuť, jako známe dnes. V této době pivo též neprocházelo procesem filtrace. Další zmínka z historie piva pochází ze starého Egypta. V době antiky se konzumace tohoto nápoje dostala na okraj zájmu. Přetrvávala u germánských národů, hlavně pak v oblastech severní Evropy, obývané Vikingy. Pivo se zde ale konzumovalo teplé a současně zde došlo k objevení metody, tzv. vymrazování piva, která umožňovala výrobu silnějšího piva. Předpokládá se, že se obsahem alkoholu blížilo k dnešním ležákům. V roce 1516 byl vypracován bavorský *Reinheitsgebot* (Zákon o čistotě piva), aby zajistil kvalitní produkci. V roce 1876 vydává Louis Pasteur dílo *Studie o pivu*, ve kterém podrobně popisuje novodobou technologii pro výrobu piva založenou na filtraci a pasterizaci piva. Současně v roce 1876 je založenou první pivovar určený k masové produkci piva. Stal se jím americký pivovar Budweiser. V druhé polovině

20. století se začaly zakládat malé pivovary, které se v první fázi objevily převážně na území Velké Británie.

Na našem území je za nejstarší doložený považován Břevnovský klášterní pivovar, který byl založen roku 993. Největší rozkvět výroby piva na území českých zemí nastal ve 12. století. V těchto starých dobách pivo vařily velmi primitivním postupem i ženy v každé domácnosti. Připravovaly se z něj různé pokrmy, jako polévky, kaše a omáčky. Rozvoj řemeslné výroby piva nastal od 13. století. Pro rozvoj pivovarnictví bylo důležité přidělení práva várečného a práva mílového. Velký význam pro rozvoj pivovarnictví a kvality piva měly v českých zemích sladovnické cechy. Určovaly, z jakého množství sladu smí jeden dům vyrobit kolik piva, kontrolovaly kvalitu a na rozdíl od okolních zemí dohlížely i na to, aby pivo vařil jen ten, kdo se v tom oboru řádně vyučil. Proto byla česká piva již ve středověku velmi kvalitní a v hojné míře se vyvážela do okolních zemí i na dvory jiných panovníků. Ve 14. až 15. století zbohatlí měšťané zakládali městské pivovary. O velkou reformu výroby sladu a piva se zasloužil v 18. století český sládek František Ondřej Poupě. Navrhl řadu nových zařízení pro výrobu sladu a piva, přesvědčoval sládky, aby používali výhradně ječný slad, a upravil dávkování chmele. Na sklonku života založil v Brně pivovarskou školu, která byla zřejmě první svého druhu v Evropě, a absolvovala ji řada nejen českých sládků, ale i pivovarníků ze zahraničí.

Významným mezníkem v českém pivovarnictví bylo založení Měšťanského pivovaru v Plzni (dnešního Prazdroje) v roce 1842, který vyráběl výhradně spodně kvašená piva. Pivo mělo velmi dobrou kvalitu a během krátké doby všechny pivovary v Čechách a na Moravě zavedly tuto technologii výroby také. V polovině 19. století nastal zlatý věk českého pivovarnictví, které silně ovlivnilo vývoj tohoto oboru na celém světě. V té době se uvolnila možnost výstavby pivovarů a v Čechách vzniklo okolo 30 nových měšťanských, akciových a soukromých pivovarů. Katastrofu českému pivovarnictví jako veškerému světovému vývoji přinesla druhá světová válka. Po válce řada uzavřených pivovarů již neobnovila svoji činnost. Pivovarský a sladařský průmysl byl postupně v celé Československé republice zestátněn a centrálně řízen. V době komunistického režimu nebyly do pivovarů a sladoven vkládány potřebné finanční prostředky na modernizaci. Přesto pivovarský obor zajistil na domácím trhu dostatek piva a byl schopný vyvážet pivo a slad nejen do tzv. socialistických zemí, ale i na náročný trh kapitalistických oblastí světa.

Po druhé světové válce byly v českých zemích postaveny pouze 2 pivovary: Radegast a Most. Druhý jmenovaný byl v roce 1998 uzavřen.

Pivo se řadí mezi alkoholické nápoje s relativně nízkým obsahem alkoholu (30–50 g v jednom litru). Kromě alkoholu obsahuje pivo také přibližně 2000 dalších látek. Obsahuje významné množství vody, takže se jedná o výrazně zavodňující nápoj, dále také sacharidy v podobě tzv. „rychlých kalorií“, bílkoviny, hořké látky chmele, polyfenolické sloučeniny, oxid uhličitý, vitamíny a minerální látky.

Významné je zastoupení minerálů v pivu, kde nacházíme kromě draslíku a sodíku, které jsou zde v příznivém poměru, také chloridy, vápník, fosfor, hořčík a křemík. Z vitamínů obsažených v pivu jsou nejvýznamnější vitamíny skupiny B. Pivo obsahuje hořké chmelové látky, které mají pozitivní vliv na sekreci žluči, která přímo podporuje trávení.

Uvádí se, že konzumace piva má příznivé účinky na dobrou náladu, podporu krevního oběhu, snížení rizika srdečních příhod a působí proti vysokému krevnímu tlaku.

Piva se rozdělovala na výčepní (do 10°), ležáky (11–12,5°) a piva speciální (nad 12,5°). Toto dělení prošlo změnou a nyní jsou základními skupinami světlá, polotmavá, tmavá a řezaná piva s různými podskupinami.

Dále piva dělíme dle způsobu kvašení:
svrchně kvašená piva,
spodně kvašená piva (ležáky),
spontánně kvašená piva,
nealkoholická piva.

Staropramen 12° nefiltrovaný
Originální receptura smíchovských pivovarníků zahrnuje použití pšeničného sladu, speciálně vybraných chmelů a špetku koriandru. Staropramen nefiltrovaný má objem alkoholu 5 % a servírovat by se měl při 8–10 °C, kdy je dosaženo ideální vyváženosti všech jeho chuťových složek.

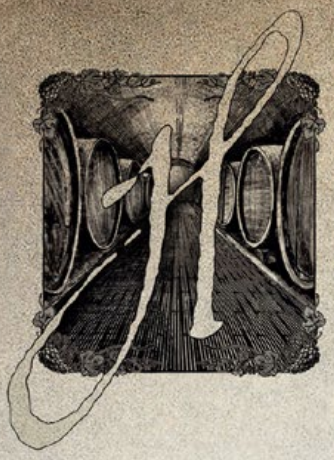
Pilsner Urquel 12° světlý ležák
Legendární světlý ležák a zakladatel kategorie piv plzeňského typu. Díky 170 let neměnné receptuře, varnému postupu a umění plzeňských sládků se kvalita plzeňského ležáku i jeho chuťový profil nemění, jak prokázala pravidelná laboratorní srovnání, z nichž nejstarší se datuje do roku 1897.

Dravec 12° světlý ležák
Pivo českého typu vařené klasickým dvourmutovým způsobem z moravského ječného sladu a chmele. Pečlivý proces výroby ukončuje dlouhodobé zrání v ležáckých sklepech min. 60 dní. Má silný říz, jasnou zlatavou barvu a sněhově bílou pěnu.

Bernard s čistou hlavou, nealkoholické pivo Švestka
Míchaný nápoj z piva se sladidlem stévií a švestkovou šťávou. Jedná se o zcela nový druh nápoje na bázi sladu. Švestka je vyráběna z prvotřídních surovin, z nichž vznikl výjimečný nápoj. V horkých letních dnech vás dobře vychlazená Švestka osvěží a v zimě pro změnu zahřeje – svařená s hřebíčkem, cukrem a skořicí.

Alk. max. 0,5 % obj.

Master 13° polotmavý
Pravé pivní speciály se specifickou lahodnou hořkostí. Kombinace speciálních druhů sladu vytváří bohatou chuť i neopakovatelně zářivou barvu a naplňuje očekávání pivních gurmánů.



JEN DOBRÉ PŘETRVÁ 400 let OD ROKU 1614

„SE SV. MARTINEM PŘICHÁZÍ DOBA ODPOČINKU A ODMĚN ZA POCTIVOU PRÁCI. NASTÁVÁ ČAS PŘIVÍTAT MLADÉ VÍNO.“

HABÁNSKÝ ZÁKON

Habánské 1614 SKLEPY

JEN DOBRÉ PŘETRVÁ

SVATO MARTINSKÉ

SVATOMARTINSKÝ MOTÝL.

ZAPOMEŇTE NA SNÍH, SVATÝ MARTIN PŘILÉTÁ NA KŘÍDLECH MOTÝLA A PŘINÁŠÍ PRVNÍ LETOŠNÍ VÍNO.

VÍNO MIKULOV

Svatomartinská vína

Podle tradice tak, aby byla dodržena souhra všech čísel, přesně 11. 11. v 11 hodin a 11 minut si poprvé můžeme slavnostně přiťuknout novým vínem – Svatomartinským ročníkem 2014. Všichni zajisté znají pranostiku o svatém Martinovi na bílém koni, jako například: „Když na Martina mráz uhodí, na rok dobré víno se urodí." Na Martina se poprvé připíjelo mladým vínem a uzavíraly se dohody na další rok. Od období vlády Josefa II. se tato tradice trochu změnila. Vinařský fond České republiky zavedl ochrannou známku, kterou mohou při dodržení všech pravidel využít všichni registrovaní vinaři v České republice. Pod touto značkou můžeme nalézt tyto odrůdy: Müller Thurgau, Veltlínské červené rané, Muškát moravský, Modrý Portugal a Svatovavřinecké, a to i v podobě rosé. Obecně o Svatomartinských vínech platí, že chuťově jsou velmi svěží, ovocitá, se šťavnatou kyselinkou. Běžným jevem může být velmi jemné perlení po nalití do sklenky. Ke specialitám, ke kterým tato vína můžeme doporučit, patří svatomartinská husa (taktéž u nás najdete recept na straně 15).

Přejeme ročníku 2014 zdar!

Svatovavřinecké rosé

Muškát moravský

Zweigeltrebe rosé

Modrý Portugal

Svatomartinské Svatovavřinecké rosé 2014
Château Valtice

0,75 l

Víno lehké ušlechtilé vůně připomínající zralé jahody a červený meloun s nádherně svěží šťavnatou chutí. Víno se velmi dobře kombinuje s lehčími pokrmy z kuřecího, rybího, krůtího i vepřového masa a samozřejmě také s pečenou svatomartinskou husičkou.

Svatomartinské Zweigeltrebe rosé 2014
Znovín Znojmo

0,75 l

První letošní víno zaujme ovocnou vůní i chutí po drobném zahradním ovoci. Pikantní kyselinka a svěžest růžového vína vás jistě uspokojí. Pokud vás neláká ke svatomartinské huse popíjet červené víno, vyzkoušejte toto růžové – jistě budete spokojeni.

Svatomartinské Muškát moravský 2014
Habánské sklepy

0,75 l

Čirá, nižší žlutá barva se světlým okrajem, bohaté aroma přezrálého ovoce a květů. Chuť je svěží, jemně kořenitá, opět s tóny přezrálého ovoce, dochuť je středně dlouhá.

Svatomartinské Modrý Portugal 2014
Habánské sklepy

0,75 l

Krásná rubínová barva s tmavě fialovými odlesky. Ve vůni se projevují tóny nezralých třešní a peckovina. Chuť je hodně ovocná – třešně, slívy, v dochuti můžeme najít harmonii mezi měkkou tříslovinkou a kyselinkou.

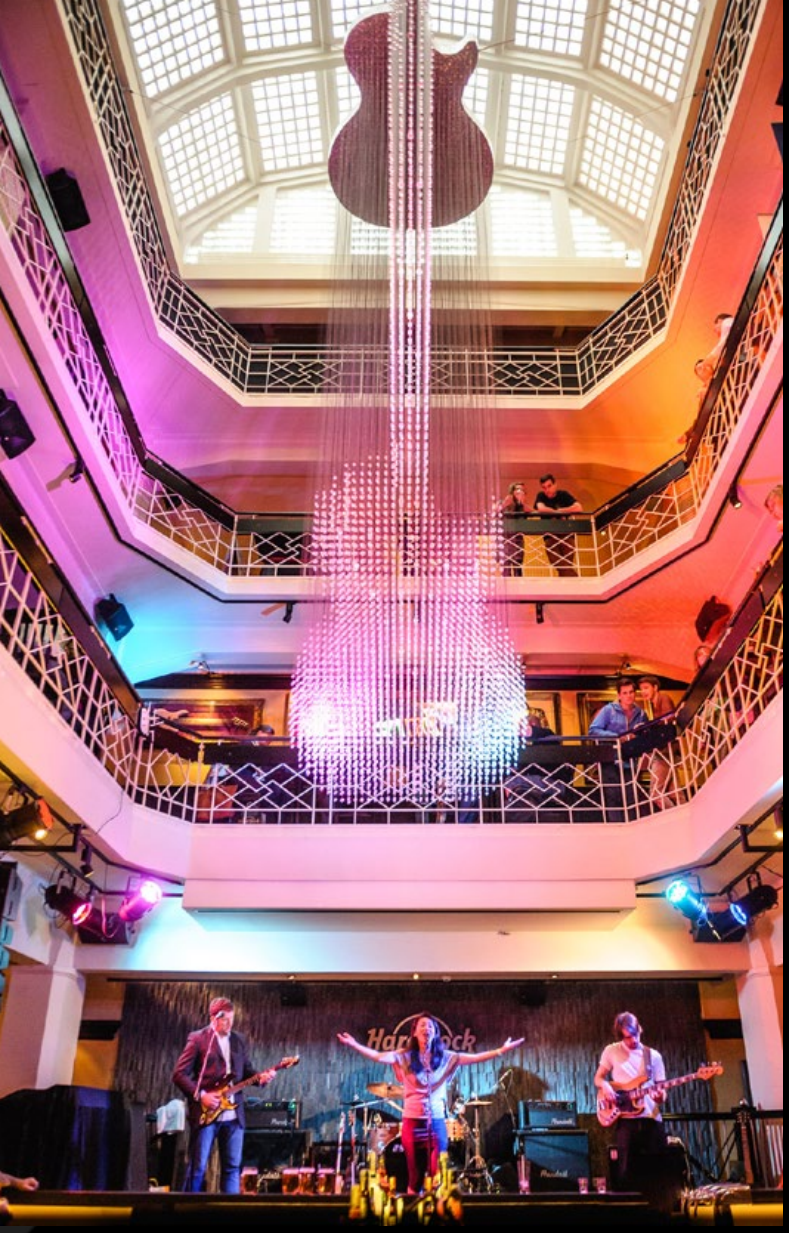
THIS IS Hard Rock CAFE

Zřejmě by se v dnešní době našlo již jen velmi málo lidí, kteří nikdy neslyšeli o tomto podniku. Dalo by se říci, že v dnešní době už je jakýmsi fenoménem v oblasti gastronomie. Že právě vás rocková hudba a společnost drsných motorkářů příliš nezajímá? Nemusíte mít strach. Každý si zde najde to své, a to jak už mezi nápoji, pokrmy, či co se hudebního doprovodu týče, a jako bonus si odnese skvělý zážitek z prostředí historické budovy Domu u Rotta. Tak na co ještě čekáte?
Neváhejte a zavítejte na nejlepší burger, jaký si v Praze můžete dát.

V roce 1971 založili Sit Hard Rock Cafe v Londýně dva Američané Isaac Tigrett a Peter Morton s jednoduchou myšlenkou, otevřít restauraci, do které se nebojí vkročit nikdo. „For the bakers and bankers" bylo motto, které vypovídá o tom, že restaurace měla být přístupná pro každého. V té době ještě zajisté neměli sami ponětí, že se podnik rozšíří do celého světa. V současné době se Hard Rock Cafe stále dynamicky rozvíjí a otevírá nové pobočky. V červenci přibyl do „rodiny" Hard Rock ve Vídni. S celkovým počtem 189 poboček v 58 zemích, zahrnujícím 143 restaurací, 21 hotelů a 10 kasiny, je Hard Rock International jednou z nejvíce celosvětově uznávaných společností. Vlastní největší světovou sbírku hudebních artefaktů, které vystavuje na všech místech po celém světě. Je známý pro svou sbírku oblečení, hudebních nástrojů a dalších s hudbou souvisejících memorabílií. Společnost vlastní a provozuje franšízy Cafes v městech jako Londýn, New York, San Francisco, Sydney, Dubaj a dalších.

I Česká republika se může konečně pochlubit svým prvním originálním Hard Rock Cafe. Nachází se v historické budově bývalého železářství na Malém náměstí v Domě u Rotta. HRC si vždy vybírá unikátní nebo historicky cenné lokace. Vždy ho najdete v atraktivních a nejvíce pulsujících částech města. „O budovu zapsanou na seznamu památek UNESCO se dobře staráme a pracovat v tak krásných prostorách je pro nás čest. Ve spoustě starých budov v Praze nic není, nikdo v nich nežije a pomalu chátrají. Jsme na budovu Domu u Rotta pyšní a sebemenší změny a opravy jsou schvalovány památkáři," říká na moji otázku, jak se lidem líbí umístění podniku HRC do prostor bývalého železářství, Sales and Marketing Coordinatorka Sabina Szwarcová. Nezbývá mi než souhlasit. Vždyť i na možnost otevřít historické románské sklepení čekalo HRC do letošního června. Nyní zde můžete nalézt místo ideální pro pořádání soukromých oslav, slavnostních večeří, rozluček se svobodou, svatebních oslav i komornějších akustických koncertů.

Na rozloze 1900 metrů čtverečních naleznete dva bary a místa k sezení, která pojmou až 350 hostů. První patro poutá pozornost především pětimetrovým křišťálovým lus-



trem ve tvaru kytary, který je sestaven z 9444 krystalů. Byl vyroben v Americe a je jediným na světě. Druhé patro je zasvěcené 80. a 90. létům populární hudby. Třetí patro patří blues.

Ve všech patrech můžete nalézt mnoho zajímavých artefaktů ze soukromí slavných osobností, třeba sako Eltona Johna, kytaru Boba Dylana, kalhoty Elvise Presleyho, klávesy Depeche Mode nebo Bonovy džíny. Jedná se o originály, které Praze zapůjčila americká základna, jež je od muzikantů odkoupila nebo dostala. Zajímavá je historie této sbírky, která vznikla v prvním podniku v Londýně. Tento podnik často navštěvoval Eric Clapton a chtěl si nechat trvale zarezervovat stůl, ale protože mu nechtěli nad stůl umístit žádnou plaketu, na popud majitele tam zavěsil svou kytaru. O týden později ho následoval Pete Townshend z The Who, který přinesl také svou kytaru s nápisem: „Moje je stejně dobrá jako jeho. S láskou Pete." Od té doby má sbírka už více jak 70 tisíc kousků.

Celková atmosféra tohoto místa je skvěle doplněna hudebním doprovodem. Nejedná se však pouze o rockovou hudbu. Na své si přijdou i milovníci jiných stylů. „Nejsme omezeni pouze na určitý styl hudby. Máme rádi kvalitní a inovativní hudbu, která obohacuje a rozšiřuje obzory. Stejně jako se zde mísí kultury, mísí se zde i hudební styly," dodává slečna Szwarcová. Toto mohu jen potvrdit. Na svých návštěvách jsem zde už slyšela všechny možné variace rocku až po současnou populární hudbu, a to nemluvím o tom, že se občas svým žánrem vmísí například i hip hop apod. Je zde místo i pro živou hudbu. Na pódiu nacházejícím se přímo za hlavním barem vystupují až dvě kapely týdně.

Že jen hudba by vám pro zpříjemnění celého večera nestačila? Nemusíte se bát. K poslechu a projekci na všudypřítomných led obrazovkách si můžete dát kromě klasického pití jeden z přibližně 40 míchaných koktejlů, u kterých ale barmani zvládají až dvě stě padesát variací. Proškolený personál vám rád poradí, co ochutnat. Skladba koktejlové nabídky se může nepatrně lišit v různých zemích, a to především kvůli dostupnosti alkoholu. Všude si ale zajisté pochutnáte.

K dobrému pití zde můžete okusit americkou kuchyni inspirovanou recepty z Tennessee a dopřát si něco menšího na chuť, např.: kuřecí křidélka, nachos nebo cibulové kroužky. K hlavnímu jídlu nelze opomenout hvězdu jídelního lístku, a tou je nabídka burgerů. Myslím, a mnoho dalších lidí mi jistě dá za pravdu, že místní burger je jedním z nejlepších, jaké jsem kdy v životě měla čest ochutnat. Šťavnaté maso, sýr, báječně křupavá houska, zeleninová obloha a hranolky, to vše vám zaručí naprosto nezapomenutelný zážitek. Pro ty, již nejsou přímo milovníky tohoto pokrmu, je tady spousta dalších možností, jako například BBQ žebírka, steaky, sendviče nebo nabídka salátů. Vše lze zakončit lahodným dezertem. A jak na moji otázku týkající se vyšších cen jídla a pití odpovídá slečna Sabina? „Hard Rock není jen restaurace. Najdete nás v překrásné

budově zdobené freskami Mikoláše Alše, můžete si dát pravou anglickou snídani na zahrádce na Malém náměstí, večer se zastavit na koncert a koktejl, absolovat prohlídku ‚memorabilia tour' s výkladem o hudebních artefaktech, můžete si u nás uspořádat svatební hostinu v nepříliš známém románském sklepení apod. Možností, jak u nás strávit čas, je hodně a rozhodně to není o ‚drahém burgeru'." Souhlasně přikyvuji a prázdný talíř po dojedeném burgeru odnáší jedna z mnoha usměvavých servírek.

Usměvavý, příjemný a přesný personál je zde standardem. Už u vchodu se vás ujímá jeden z něj, pomůže vám usadit se, a jakmile se posadíte, už k vám běží s širokým úsměvem někdo z obsluhy. Číšníci, servírky, barmani a další personál pod vedením manažerů, přítomných na každém patře, fungují jako perfektně secvičený sportovní tým. Všichni jsou ochotni vám kdykoliv pomoci, něco chutného vám doporučit anebo vám vysvětlit detaily jídel a nápojů. Svižnou chůzí se pohybují po place a přesně roznáší objednávky. S takovým přístupem se setkáte málokde. Za takové úsilí a pracovní nasazení patří samozřejmně i náležitá odměna, která zde funguje formou tzv. pinů anebo jiných variant zaměstnaneckých benefitů.

V případě, že se vám zde opravdu líbilo, můžete si odnést nějaký ze suvenýrů v krámku, který se nachází přímo u vstupu do Hard Rocku. Nenechte se mýlit, kromě různých klíčenek, pinů, hrnků a oblečení s typickým logem Hard Rock Cafe Prague zde můžete nalézt i oblečení a předměty vztahující se k různým aktuálně probíhajícím charitativním akcím. HRC podporuje jak lokální, tak celosvětové charitativní akce všeho druhu. „Aktivit je mnoho a jsou pečlivě rozplánované. Všechny jsou něčím zajímavé a dáme ruku do ohně za to, že fungují," usmívá se na mě Sabina Szwarcová. Že je záběr v tomto směru opravdu velký, dokládají jména organizací, jako například Vicente Ferrer Foundation, Why Hunger a Yoko Ono, Mercury Phoenix Trust a Queen, Bombay Teen Challenge apod. Z lokálních to jsou pak například Nadace Terezy Maxové, Avon konto proti rakovině prsu, MDA ride, Sue Ryder, Dům světla a další. V současné době se blíží akce Pinktober, měsíc boje proti rakovině prsu. Jak nám prozradila manažerka Sabina, letos budou koncertovat samí muži.

Když už jsme se zmínili o charitě, je třeba říct, že s těmito akcemi bývá spojená návštěvnost a podpora známých osobností. Ty ve spoustě případů Hard Rock navštěvují i ve svém volnu.

Za zmínku určitě stojí, že si zde na své přijdou i ti nejmenší. HRC nezapomíná na vaše dětičky, pro které je o víkendech připraveno speciální dětské menu, a také na ně čekají dětské dny.

Rozhodně neváhejte a navštivte Hard Rock také například na Halloween, na sv. Valentýna apod., kdy je celý podnik fantasticky vyzdoben a i personál vás obsluhuje v kostýmech. Podobnou zábavu lze zažít i na akcích „Girls just wanna have fun", kde dívky mohou ochutnat speciální nabídku drinků, připravených pouze pro tento tematický večer, a k tomu si poslechnout hudbu. Proč nestrávit večírek jako návštěvník Woodstocku nebo Rockabilly kráska?

Ještě pořád vám to všechno přijde málo? Pak už nezbývá, než vám poradit: „Zajděte se do Hard Rock Cafe Prague podívat osobně. Povečeřte pod vestičkou Jimiho Hendrixe, dejte si báječný koktejl za poslechu hudby a užívejte si zdejší atmosféru. Nebudete litovat a určitě vás vaše kroky na toulkách Prahou opět zavedou na toto místo!"

Často si říkáte, že nohy i ruce už umdlévají, že potřebujete utéct z prachu velkoměsta, že si už musíte konečně odpočinout a dopřát si tu nejlepší péči po všech stránkách? Tradice, historie, komfort, genius loci, luxus. Tím, a ještě dalšími skvělými přívlastky se může pyšnit hvězda nejen mezi hotely Karlových Varů, celosvětově známý Spa & Wellness Hotel Carlsbad Plaza. Ne nadarmo se hotel pyšní několika významnými oceněními. Potěší vás zdejší prostředí, luxusní ubytování a skvělý servis. Můžeme zde ochutnat kulinářské skvosty a zrelaxovat tělo některou z mnoha nabízených lázeňských procedur. Víte snad vy o místě, které by bylo větším balzámem pro tělo i duši, než je právě toto?

Hotel Carlsbad Plaza patří akciové společnosti Eden Group a.s., která se zaměřuje na poskytování lázeňských, hotelových a restauračních služeb. V současné době společnost provozuje tento luxusní pětihvězdičkový hotel, unikátní lázeňské centrum Zámecké Lázně a jedinečné medicínsko-wellnessové centrum Carlsbad Clinic.

Původní historická část hotelu se skládá celkem ze čtyř vzájemně propojených budov z 19. století, jejichž historické názvy byly Rudolfshof, Quirinal, Neapol a Moskva. Vyjma domu Quirinal sloužily všechny tyto budovy jakožto lázeňské rezidence. Po roce 1945 byly všechny lázeňské rezidence zkonfiskovány československým státem, byly však dále užívány ke stejným účelům. V roce 1982 byly lázně oficiálně zahrnuty mezi kulturní památky města a po roce 1992 byly vzájemně propojeny a staly se Sanatoriem Florencie, které však bylo brzy pro nedostatek hostů a financí uzavřeno. V roce 2003 začala společnost Eden Group a.s. rozsáhlou rekonstrukci za záchranu tohoto historického skvostu. Po dvou letech náročných prací byl v prosinci roku 2005 otevřen hotel Carlsbad Plaza a historické rezidence tak povstaly z trosek ve velkém stylu. V dubnu roku 2007 se stal hotel Carlsbad Plaza členem nejprestižnější hotelové aliance „The Leading Hotels of the World“, po úspěšném splnění 1500 předepsaných standardů. V témže roce bylo také otevřeno léčebné centrum zvané Carlsbad Clinic, které je situováno přímo v sousední budově. Obě budovy jsou tak vzájemně propojeny.

Celý hotel disponuje 152 nadstandardně vybavenými pokoji a 26 apartmány o velikosti až 216 m². Najíst se zde můžete ve třech jedinečných restauracích, a to ve francouzské restauraci La Bohème, v asijské restauraci Sweet Orient a v bufetové restauraci s mezinárodní kuchyní Sorento. Během dne můžete zajít posedět do jednoho ze tří denních barů: Lobby baru, Bon Soir Café a Fitbaru, a večer si po vykonání všech léčebných procedur, a chutné večeři můžete dát závěrečný drink za poslechu živé hudby v anglicky laděném nočním baru Old Times. Během celého pobytu na vás čeká výběr až z 250 léčebných procedur, a to v Medical Spa Gallery, Carlsbad Clinic a Spa Suites. Rozloha Wellnesslend Alt Karlsbad a celého Spa je neuvěřitelných 3500 m².

V celé společnosti pracuje necelých 300 zaměstnanců, včetně představenstva, managementu a zaměstnanců jednotlivých částí hotelu (Sales & Reservation Division, Room Division, SPA Division, Food & Beverage Division a Back of the house). Všichni zaměstnanci jsou neustále školeni a testováni, a to od dodržování všech standardů v rámci „The Leading Hotels of the World“ a certifikace 5* Superior přes jazyky po komunikační dovednosti a vystupování.

Ke každému z hostů je veden maximálně individuální přístup a jsou respektovány veškeré jeho osobní potřeby, a to nejen zdravotní, kvůli kterým hosté do hotelu přijíždí nejčastěji. Díky tomu s hosty vzniká osobní vztah. O ten se stará nejen Guest Relations Managerka, která vede s klienty

osobní schůzky a sbírá tak poznatky a přání jednotlivých klientů. Důkazem jsou opakované návraty mnoha hostů. Pro takové hosty má hotel připraven Prestige Club. Jeho členové pak mohou čerpat různé benefity. V návštěvnosti převažuje zahraniční klientela, a to hlavně klienti z bývalého Sovětského svazu.

V případě, že se během pobytu rozhodnete uspořádat mítink, školení, párty nebo raut, jsou vám k dispozici salónky Churchill, Masaryk a Kennedy s možností vzájemného propojení, včetně baru Old Times.

Klientele a požadavkům je v hotelu přizpůsobováno i sestavování menu v restauracích. Výběr těch nejkvalitnějších surovin a zboží se odvíjí podle střediska.

V Lobby baru je vše soustředěno na lehké občerstvení a kvalitní nápoje pro přijíždějící a odjíždějící hosty. Středoevropská kuchyně je nejvíce zastoupená v bufetové restauraci Sorrento. À la carte restaurace jsou profilově zaměřeny. Jedna na kuchyň francouzské provenience a druhá na kuchyni orientální. Vzhledem k propracované síti různých a především spolehlivých dodavatelů má hotel zajištěné suroviny jak z domácího trhu, tak například z Asie, Orientu, Francie apod. Výjimkou nejsou například ani tahitská vanilka či japonská sladová whiskey. Veškeré speciální objednávky hostů je možné konzultovat s mimořádnými odborníky ve svém oboru a pak s nimi mohou sestavovat například slavnostní menu u příležitosti výročí. Veškerá jídla ku příležitostem, jako jsou Velikonoce, Vánoce, Nový rok apod., představují kuchaři ve spolupráci se sommeliéry v každé restauraci zvlášť. Nabídka nápojů se většinou skládá ze všech možných světových známých značek, které si host může přát, a ta je rozšířená dle daného lokálu. Například v nočním baru máte možnost ochutnat exkluzivní výběr z těch nejluxusnějších koňaků z celé Francie, široký výběr francouzských, italských a českých vín či nabídku nejoceňovanějších čokolád na světě. Mezi naprostou raritu ve zdejší nabídce nápojů patří poslední lahev koňaku Rémy Martin Louis XIII.

Čím je ovšem hotel Carlsbad Plaza tak výjimečný, je rozsáhlá nabídka léčebných procedur poskytovaných pod dohledem lékařů čtrnácti specializací. Nabízeno je více než 250 druhů procedur na Spa & Wellness ploše o rozloze 3500 m^2, která zahrnuje unikátní léčebný komplex Medical Spa Gallery, využívající bohaté přírodní a minerální zdroje pro poskytování tradičních metod karlovarského léčení, Wellnessland Alt Karlsbad s několika bazény a 7 druhů saun pro relaxaci těla i ducha, Carlsbad Clinic, kde můžete využít služeb například estetické chirurgie, diagnostického centra nebo široké škály kosmetických procedur. V dubnu tohoto roku obohatily prostory unikátního konceptu léčebných apartmánů Spa Suites, ve kterých jsou prováděny všechny druhy léčebných procedur v naprostém soukromí vždy dvěma klientům zároveň.

Všechny prostory hotelu jsou unikátním místem, kde se spolu snoubí vkus, tradice, pohodlí a luxus, a to jak po stránce stavby, jejích exteriérů, tak ale i interiérů. Všechny detaily, obrazy, koberce, nábytek, vázy, sošky, květiny a další, spolu dohromady nádherně ladí. Celou stavbu hotelu měl na starosti pan architekt Alexander Mikoláš. Navrhoval i veškeré interiéry. Většina nábytku je z italské designové dílny Scappini. V hotelu se nachází i mnoho originálních zahraničních kousků, jako například v Asijském Spa nábytek z Jávy, lustry ze Španělska a Itálie, veškeré koberce z Anglie apod. Veškeré další zásahy do interiérů po dostavbě jsou pak vždy pečlivě konzultovány s panem architektem. Hotel lze navštívit i v době Mezinárodního filmového festivalu, kdy jsou zde pořádané

některé akce s tímto festivalem spojené. Jinak se MFF hotelu ovšem příliš netýká.

Po zjištění, co všechno tento hotel umí zajistit za služby, pohodlí a komfort, se není ani třeba divit, že se zde v minulosti nechali ubytovat i takové osobnosti jako Sigmung Freud či první turecký prezident Mustafa Kamal, zvaný Atatürk. Novodobě pak například Boris Spaskij, Gérard Depardieu, Václav Havel, Taťána Kuchařová, Scooter nebo Šerab Gjalcchän rinpoče. Kromě pestré nabídky poskytovaných služeb jsou pro vás k dispozici taktéž zajímavé možnosti nákupů v luxusních buticích předních světových značek přímo uvnitř hotelu. Pro milovníky zdravého hazardu je otevřeno skvělé Casino. Milovníci sportu ocení hotelový Concierge golf, tenisové kurty či možnost vydat se na zajímavé výlety. Jako jediný hotel v Karlových varech má členy mezinárodní asociace „O. S. Zlaté klíče ČR“ (Les Clefs d'Or), která sdružuje členy hotelové Concierge z 37 zemí světa.

Kromě těchto zajímavostí a již zmíněných titulů, které tento hotel vlastní, jsou zde ještě další plusy, které nelze opomenout. Celý hotel je v podstatě městečko ve městě. Všechny poskytované služby jsou v takové návaznosti, že host v podstatě nemusí během svého pobytu opustit hotel. V interiéru se nachází i vřídlo léčivého pramenu. Dalším unikem je například možnost vybrat si na pokoj oblíbenou kosmetiku (francouzskou, anglickou, rakouskou apod.), vybrat si vůni na usínání až po to, na jakém polštáři budete chtít usínat.

Myslím, že není snad už nic, co by pobyt v tomto Spa resortu udělalo lákavějším, než to, co už bylo napsáno. Že nevěříte, že takový ráj existuje? Pak mohu doporučit jen jednu věc. Do hotelu zajet a všechen tento luxus zažít na vlastní kůži.

FRANCIE

Domov galského kohouta, Ludvíka XIV., Eiffelovy věže, známých módních značek, mnoha významných umělců a spisovatelů. Země známá bohatou historií, nádhernou krajinou a hlavním městem, které si jen tak nadarmo neříká pupek světa. Místo, kde se můžeme pokochat jak překrásnou architekturou, tak krajinou, která bere dech. Ano, správně, je to Francie. Pokud se právě teď rozhodujete, jakou destinaci si vybrat pro své cestování za taji gastronomie, je právě Francie tou správnou volbou. Pojďte se společně s námi podívat pod pokličku francouzské kuchyně, dozvědět se něco zajímavého z její historie, a pokud se právě teď nechystáte cestovat, aby jste všechy tyto skvosty osobně ochutnali a užili si je i s atmosférou této úchvatné země, uvařte si alespoň nekterý z našich doporučených tradičních receptů. Tak „Bon appétit!".

Francouzská kuchyně je styl vaření, který se vyvíjel celá staletí společenských a politických změn. Udávala směr modernímu způsobu vaření. Způsob přípravy jídel francouzské kuchyně významně ovlivnil kuchyně téměř všech západních zemí a její kritéria jsou používána téměř všemi západními kuchařskými školami. V listopadu roku 2010 byla francouzská gastronomie přidána organizací UNESCO na světový seznam nemateriálního kulturního dědictví.

V průběhu let se stylům francouzské kuchyně dávala různá jména a ty byly upravovány dalšími kuchařskými mistry. Národní kuchyně se vyvíjela především v Paříži královskými kuchaři, ale nakonec se rozšířila po celé zemi, a byla dokonce vyvezena i do zámoří.

Ve francouzské středověké kuchyni byly mezi aristokracií běžné rauty, kde se podávalo více chodů. Jídlo se obvykle jedlo rukama. Omáčky byly silně kořeněné a husté, používaly se i silně ochucené hořčice. Koláče byly na hostině běžné položky.

V 16. století začínala hostina chodem zvaným entrée de table a končila chodem issue de table, který se později změnil v moderní dezert a obvykle sestával z dražé, zrajícího sýru a kořeněného vína, jako je hypocras. Zelinářské zahrady produkovaly byliny, které jsou dnes zřídka používané. V té době bylo totiž koření vzácné a velmi drahé. V té době obyčejná forma přípravy potravin znamenala jemné vaření, drcení a cezení směsi do jemné pasty a pyré.

Během 15. až 18. století byla Paříž místem mnoha vysoce kvalifikovaných kulinářů. Trhy v Paříži jako Les Halles, la Mégisserie, které se nacházely v ulici Rue Mouffetard, a jim podobné menší trhy v jiných městech byly velmi důležité pro distribuci pokrmů. Příprava pokrmů byla řízena cechovním systémem, v němž existovaly dvě základní skupiny cechů. První byli ti, kteří dodávali suroviny – řezníci, obchodníci s rybami, obchodníci s obilím a zahradníci. Druhou skupinu tvořili ti, kteří dodávali hotová jídla – pekaři, cukráři, omáčkáři, drůbežáři a kuchaři. Existovaly také cechy, které nabízely i suroviny a připravené potraviny, například uzeniny, a Rotisseurs (dodavatelé grilovaných pokrmů). Cechy sloužily jako učiliště pro lidi z oboru. Udělovaly se hodnosti kuchař-asistent, plně kvalifikovaný kuchař a šéfkuchař. Ti, kteří dosáhli úrovně mistra kuchaře, měli významnou pozici ve svých odvětvích a požívali vysokých příjmů, stejně jako ekonomické a pracovní jistoty. Během 15. a 16. století také přijala francouzská kuchyně mnoho nových potravin z Nového světa.

Základy Haute cuisine („vysoké kuchyně") položil v 17. století kuchař La Varenne.

V pozdním 18.–19. století kuchař Marie-Antoine Carême vařil pro francouzského císaře Napoleona Bonaparta. Základ pro jeho styl vaření vycházel z jeho omáčky, kterou pojmenoval matka omáčka. Tyto základní omáčky – espagnole, velouté – a bešamel jsou známé ještě dnes. Každá z těchto omáček mohla vytvořit základ několika dalších. Carême jich měl ve svém repertoáru přes sto. V jeho spisech se také poprvé objevilo soufflé.

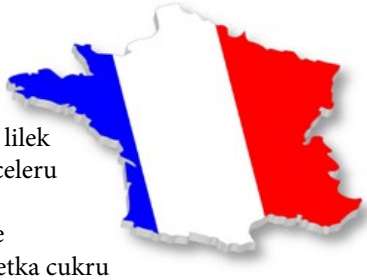
V 19. a 20. stol Georges Auguste Escoffier, uznávaný jako ústřední postava modernizace haute cuisine, ovlivnil některé velké hotely v Evropě a Americe. Vytvořil systém, který dělil profesionální kuchyni do pěti sekcí. První byl „garde manger", který připravoval studenou kuchyni, „entremettiera", který připravoval brambory a zeleninu, „rôtisseur" připravující pečené, grilované a smažené pokrmy, „saucier" připravující omáčky a polévky a „pâtissier" připravoval veškeré pečivo a dezerty. Escoffier také zjednodušil a zorganizoval moderní menu a strukturu jídla. Escoffierovým největším přínosem byla publikace Le Guide Culinaire z roku 1903, která položila základy francouzského kuchařského umění. Tato kniha snižuje důraz na používání těžkých omáček a přiklání se k používání

lehčích fumetů, které jsou podstatou chuti převzaté z ryb, masa a zeleniny. Tento styl vaření směřuje k vytvoření obloh a omáček, jejichž úkolem je chuť jídla spíše zvýšit než maskovat, jako tomu bylo u těžkých omáček a obloh v minulosti.

Šedesátá léta 20. století přinesla do francouzské kuchyně inovativní myšlenky, a to zejména díky portugalským přistěhovalcům. Bylo představeno mnoho nových jídel a technik. Toto období také poznamenalo vzhled „Nouvelle Cuisine“. Tento termín byl znovu použit dvěma autory, Henrim Gaultem a Christianem Millauem, kteří popisovali způsob vaření šéfkuchařů vystupujících proti „ortodoxní“ Escoffierově kuchyni. Gault a Millau „objevili vzorec“ obsažený v deseti charakteristikách tohoto nového stylu vaření. První bylo odmítnutí příliš komplikovaného způsobu vaření. Za druhé, byla značně snížena doba vaření většiny ryb, mořských plodů, pernaté zvěře, telecího masa, druhů zeleniny a paštik ve snaze zachovat přirozenou chuť. Důležitý trend bylo napařování. Třetí bylo vaření z co možná nejčerstvějších ingrediencí. Za čtvrté, bylo opuštěno od opulentních menu, ve prospěch menších menu. Za páté, přestaly se používat silné marinády na maso a zvěřinu. Za šesté, přestaly se používat těžké omáčky, jako espagnole, a bešamelovou omáčku zahušťovali moukou na bázi jíšky, ve prospěch ochucování pokrmů čerstvými bylinkami, kvalitním máslem, citrónovou šťávou a octem. Za sedmé, místo haute cuisine používali pro inspiraci regionální pokrmy. Za osmé, byly přijaty nové techniky a často bylo používáno moderní vybavení; Paul Bocuse používal i mikrovlnné trouby. Za deváté, kuchaři věnovali prostřednictvím svých pokrmů velkou pozornost dietním stravovacím potřebám svých hostů. A za desáté, kuchaři byli velice vynalézaví a vytvářeli nové kombinace. V polovině osmdesátých let kuchařští recenzenti uvedli, že se tento styl vyčerpal a mnoho kuchařů se začíná vracet ke stylu vaření „haute cuisine“.

Francouzská regionální kuchyně obvykle používá místní zeleninu, například brambory, fazole Verts (typ francouzských zelených fazolí), mrkev, pórek, vodnici, lilek, cuketu a šalotku. Francouzské regionální kuchyně používají místní houby fungi, lanýže, champignon de Paris (žampiony), lišku jedlou a hlívu ústřičnou. Mezi běžně používané ovoce patří pomeranče, rajčata, mandarinky, broskve, meruňky, jablka, hrušky, švestky, třešně apod. Mezi používané druhy masa mimo ty známější řadíme holoubata, kachnu, husu, foie gras, telecí, jehněčí, skopové, koňské maso, žabí stehýnka a šneky.

Šnečí ragú s likérem pastis a grilovanou zeleninou



Na 4 porce potřebujete:

32 ks šnečího masa v nálevu
4 malé šalotky, 1 baby cuketa, 1 malý lilek
2 ks karotky, 2 ks stonku řapíkatého celeru
1 dcl panenského olivového oleje
70 g másla, sůl, pepř, 2 dcl demi glace
0,04 dcl pastisu, 1 lžíce estragonu, špetka cukru

Zeleninu očistíme, omyjeme a nakrájíme na větší kusy. Na olivovém oleji dozlatova opečeme. Po opečení osolíme. Do kastrůlku dáme demi glace, přivedeme k varu, přidáme očištěné šnečí maso, sůl, pepř a špetku cukru. Směs svaříme o jednu třetinu. Sundáme z plotýnky, přidáme likér pastis a zašleháme máslo. Na závěr přidáme nahrubo nasekaný estragon. Na talíři zdobíme ogrilovanou zeleninou.

Crème brûlée

Na 12 porcí (cca 120 ml / porce) potřebujete:

250 ml polotučného mléka
750 ml 31% smetany ke šlehání
235 g cukru krupice
1 ks vanilkového cukru
14 ks vaječného žloutku
12 lžiček třtinového cukru

Mléko, smetanu a semínka z vanilkového lusku dáme do kastrůlku a přivedeme k varu. Mezitím ve větší misce spojíme žloutky s cukrem. Po ohřátí mléka se smetanou nalijeme do směsi žloutku a cukru. Vše rozmícháme a spojíme. Nalijeme do hrnce a na mírném ohni zahřejeme na teplotu 70 °C. Poté nalijeme do připravených misek, dáme do nádoby s teplou vodou (vodní lázeň) a vložíme na cca 23–25 minut do trouby vyhřáté na 130 °C. Hmota by po vyndání z trouby měla mít konzistenci hustšího krému. Dáme vychladnout do lednice. Před konzumací posypeme třtinovým cukrem a plynovou pistolí zkaramelizujeme.

Běžně konzumované ryby a mořské plody zahrnují tresky, sardinky, čerstvého tuňáka, pstruha, mušle, sledě, ústřice, krevety a kalamáry. Byliny a koření se liší podle oblasti a jedná se zejména o fleur de sel, herbes de Provence, estragon, rozmarýn, majoránku, levanduli, tymián, fenykl a šalvěj. Čerstvé ovoce a zelenina, stejně jako ryby a maso, je možné zakoupit buď v supermarketech, nebo ve specializovaných obchodech. Pouliční trhy se konají v určitých dnech ve většině lokalit, některá města mají i dlouhodobější kryté potravinové trhy.

Francouzská kuchyně se mění v závislosti na ročním období. V létě jsou oblíbené saláty a ovocné mísy. Na konci léta roste hodně hub a po celé Francii se upravují hlavně dušením. Lovecká sezóna začíná v září a trvá do února. Jedí se všechny druhy zvěřiny, často ve složitých pokrmech, které slaví úspěch lovu. Na přelomu zimy a jara jsou na vrcholu korýši, i ústřice se objeví v restauracích ve velkých množstvích.

Le petit déjeuner (snídaně) je běžné rychlé jídlo skládající se z tartines (plátků francouzského chleba s džemem nebo želé), croissantů nebo pain au chocolat (taštiček plněných čokoládou) a pojídá se s kávou nebo čajem. Le déjeuner (oběd) kdysi trval dvě hodiny, ale před nedávnem byla přestávka zkrácena na hodinu. Ve velkých městech se většina pracujících lidí a studentů stravuje v podnikových nebo školních jídelnách, ve kterých se servírují kompletní jídla, jak je popsáno výše. Le dîner (večeře) se často skládá ze tří chodů, hors d'œuvre (předkrm) nebo entrée (úvodní chod, často polévka), plat principal (hlavní jídlo) a sýra nebo dezertu. Někdy se před sýrem nebo dezertem podává salát. Sýr může být nahrazen jogurtem, zatímco běžný každodenní dezert bývá čerstvé ovoce. K jídlu se často podávají chléb, víno a minerální vody. Hlavní masové chody se často podávají se zeleninou, rýží nebo těstovinami.

Nápoje nejsou součástí francouzské kuchyně, i když jsou s ní spojené. Během jídla se pije víno a voda, od předkrmů přes hlavní jídlo až po sýr a dezert. Aperitivy jsou obecně suché a jsou ideální pro zahájení oběda: Suze, Calvados, Armagnac, ale také Kir a Champagne. Vína rosé jsou chutná, ovocná a měkká. Suché rosé podporuje saláty (např. Tavel) a mírné Rosé může doprovázet tartes aux fruits (ovocné koláče) a sladké nebo jemné dezerty, jako crème brûlée. Suché bílé víno, jako Alsace, Sauvignon, se doplňuje dary moře. Červená vína jsou ideální k masům, zejména k červeným, a také k sýru, například Bordeaux, Bourgogne, Merlot, Anjou. Lehce slazená vína jsou vhodná k většině dezertů, například Sauternes, Coteaux du Layon, ale také šampaňské brut. Pro zakončení jídla jsou vhodné likéry (např. Chartreuse) nebo likérová vína (Grand Marnier),

ale i koňaky a šampaňské (Francouzi si vůbec rádi připíjejí, a nikoho tak nepřekvapí, že na francouzském stole stojí láhev šampaňského vlastně pořád. Je také důležité poznamenat, že vin chaud je recept a také nápoj. Mnoho vín vstupuje do receptů už ne jako nápoj, ale jako ingredience (např. v omáčkách).

Hovězí maso po burgundsku

Na 4 porce potřebujete:

800 g hovězího krku (podplečí)
0,75 l suchého červeného vína
0,05 dcl koňaku (brandy)
130 g másla, 1 dcl olivového oleje
2 ks karotky, 8 ks malých šalotek
8 ks malých krémových žampionů
8 stroužků česneku, 2 snítky rozmarýnu
2 snítky velkolisté petržele, 100 g kvalitního špeku
2 listy pórku, sůl, pepř, 2 ks francouzské bagety

Maso nakrájíme na kostky 4 × 4 cm, osolíme, opepříme čerstvým pepřem, spojíme a zalijeme červeným vínem. Dáme přes noc do chladničky. Druhý den víno ze směsi vycedíme. V kastrůlku vyškvaříme špek, v kterém následně orestujeme připravenou nakrájenou zeleninu dozlatova. Poté vyjmeme a ve výpeku opečeme hovězí maso. Maso zalijeme vínem, které nám zůstalo po marinování masa, přidáme svázané bylinky, osolíme, opepříme a na mírném ohni táhneme maso doměkka. Těsně předtím než bude maso uvařené, přidáme dozlatova orestovanou zeleninu a vaříme na mírném ohni 10 minut. Vyndáme bylinky, zjemníme kouskem másla a nalijeme koňak. Dle potřeby dochutíme solí a pepřem. Při servírování můžeme ke směsi podávat francouzskou bagetu.

DOPORUČUJEME:

Palais de France Merlot

Révové víno – suché, červené pocházející z Francie.
****
Charakter:
víno okouzluje jemnou taninou a dlouhým závěrem.
Doporučujeme podávat k drůbeži, salátům a sýrům při teplotě 15–17 °C.

0,75 l

Alkohol: 12,5 %

Palais de France Sauvignon Blanc

Révové víno – suché, bílé pocházející z Francie.
****
Charakter:
suché, ovocné a elegantní víno s perfektní kyselinkou.
Doporučujeme podávat k plodům moře, měkkýšům, mušlím nebo samostatně jako aperitiv, nejlépe při teplotě 8–10 °C.

0,75 l

Alkohol: 12,0 %

Becherovka,
rodinné stříbro České republiky

Karlovarský bylinný likér se stal díky své výjimečné chuti a vůni bylinek a koření ikonickým českým výrobkem, který nás doprovází nejen během slavnostních příležitostí, ale i při obyčejných setkání s lidmi, které máme rádi a se kterými chceme sdílet chvíle pohody a radosti.

Becherovka Original se vyrábí v Karlových Varech od roku 1807 podle originální tajné receptury, která zůstává zachována navzdory neustálé modernizaci výroby. 100% přírodní bylinný likér se vyrábí z karlovarské vody, vysoce kvalitního lihu, přírodního cukru a harmonické směsi bylinek a koření z celého světa.

Becherovku Original si vychutnáte jako aperitiv či digestiv. Nezapomeňte, že chuť a vůně bylinek a koření vynikne nejlépe, pokud servírujete Becherovku vymraženou na teplotu mezi -4°C až -6°C. Karlovarský bylinný likér je ale také skvělou ingrediencí pro mnohé koktejly a horké nápoje.

Horká Becherovka vás příjemně zahřeje nejen v zimním období. Její příprava je velmi snadná; 40 ml Becherovky Original zalijte horkou vodou a dochutíte medem a citronem.

Pokud si budete chtít vychutnat Becherovku Original jako součást osvěžujícího koktejlu, vyzkoušejte legendární Beton, k jehož přípravě potřebujete 40 ml Becherovky Original, kterou smícháte ve sklenici naplněné ledem s kvalitním tonikem, koktejl nakonec ozdobte citronem.

Fascinujícím světem Becherovky

Original vás provedou webové stránky
www.becherovka.cz

FACEBOOK.COM/BECHEROVKA.CZ

#BECHEROVKA

2013
zlatá medaile
International Spirits Award, Německo

2013
stříbrná medaile
San Francisco World Spirits Competition, USA

BECHEROVKA®

PRODEJNA CASH & CARRY

Co vše nabízí naše pražská pobočka JIP Praha–Bořanovice

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

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.

PRODEJNA CASH & CARRY

Sklady, sklady a sklady, ve kterých je umístěno plné portfolio sortimentu ze segmentu koloniálního zboží, nealkoholických nápojů, chlazeného a mraženého zboží, alkoholických nápojů... Díky tomu jsme schopni svým partnerům a zákazníkům nabídnout plné portfolio jak tuzemských, tak zahraničních značek a dodavatelů, kde vlastní logistikou pokrýváme celou Českou republiku.

Jsme logistickým partnerem pro Českou republiku: Jan Becher Karlovarská Becherovka člen holdingu Pernod Ricard. JIP je dále logistickým partnerem pivovaru Staropramen, pivovaru Bernard, Algidy, Kofoly a dalších.

Rozvoz zboží

Gastro studio JIP: Samozřejmostí pro tak velkou, celorepublikovou firmu, jakou je JIP, by měla být nabídka podpory a servisu v oblasti gastronomie našim zákazníkům. Studio se vybudovalo i proto, abychom koncovým zákazníkům umožnili vzdělávání, školení a předávání získaných zkušeností od našich lektorů. Dále pak pro velké odběratele, řetězce restaurací máme v podmínkách proškolování jejich personálu a testování nových produktů k zalistování. Naším cílem je i proškolování našich obchodních zástupců, kteří by se pro naše odběratele z řad gastronomie stali rovnocennými partnery.

Restaurace: Naše restaurace je tu proto, abychom lidem v našem regionu ukázali, že se dá vařit z kvalitních a čerstvých surovin, které máme přímo z našeho skladu. Připravili jsme pro ně speciální nabídky meníček za přijatelné ceny, například polévku s hlavním jídlem za 79 Kč. Samozřejmostí je, že vaříme pro své zaměstnance, jejichž počet se blíží ke dvěma stovkám.

GASTRO STUDIO

SKLADY

RESTAURACE

Dárkový poukaz pro vaše přátele či obchodní partnery.

Nyní za super cenu 2 400,-

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.

KURZY VAŘENÍ

29. 10. JAK NA SALÁTY
30. 10. SPRÁVNÁ PŘÍPRAVA STEAKU
3. 11. STUDENÁ KUCHYNĚ - PŘEDKRMY
4. 11. ČESKÁ REGIONÁLNÍ KUCHYNĚ
11. 11. RESTAURAČNÍ DEZERTY BEZ LEPKU
12. 11. SPRÁVNÁ PŘÍPRAVA ČESKÝCH OMÁČEK
18. 11. PŘÍPRAVA MOŘSKÝCH RYB A PLODŮ
19. 11. VITÁLNÍ KUCHYNĚ

JIP-GASTROSTUDIO.CZ

facebook.com/jip.gastrostudio

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ
Víno hrdá na svůj původ
Red Bull
Palais de France
JELZIN
NEGRITA
SPICED
www.unitedbrands.cz
METAXA

JIP Dragon Cup 2014

Každoročně pořádáme sportovní akce pro své zákazníky a také i zaměstnance. V letošním roce to byl již 3. ročník závodu dračích lodí, v loděnici Klubu vodních sportů na Praze 4, který se konal dne 30. 8. 2014.

Toto sobotní dopoledne se do areálu loděnice začaly sjíždět namakané posádky našich zákazníků připravené utkat se o pohár a lákavé ceny od našich dodavatelů. Do závodu nastoupilo celkem 16 posádek, každá o 21 členech. Týmy čekalo krátké představení Dragon boatingu, technická instruktáž a rozdělení posádek. Samotný závod odstartoval ve 12.30 h, kdy se mezi sebou utkaly první posádky. Napínavé boje o nejlepší časy pokračovaly až do finálové rozjížďky, která startovala v 15.30 h, a probojovaly se do ní následující týmy: Vojanův Dvůr + Retro, Savanah Brandýs, Jipáci a Ambassador. Po urputném souboji nakonec o tisíciny zvítězil „domácí" tým Jipáci nad týmem Vojanův Dvůr + Retro, třetí byl Savanah Brandýs a čtvrté místo obsadil Ambassador.

Akce byla připravena nejen pro posádky, ale i ostatní návštěvníky, kteří zde mohli ochutnat grilované speciality, saláty i dezerty od kuchařů z našeho Gastro studia JIP. Pitný režim, různé druhy a variace drinků byly k dostání v barech našich dodavatelů. Drinky z limitované edice Ballantine's Brazil nabízel Hemingway bar, osvěžující koktejly připravoval Amundsen bar, vína a sekty se podávaly v baru společnosti United Brands, řecké slunce v Metaxa baru, dokonalá dvojice Jagermeister a energetický nápoj ve stánku Red Bull, ochutnávka vín proběhla v rámci značky Znovín a pro milovníky chmelového nápoje byl připraven stánek pivovaru Bernard. Pro řidiče a ty nejmenší zde byly ovocné nápoje NEKTAR NATURA a zmrzlina Algida.

Akci moderoval zkušený spíkr DJ Zdenda Skřivánek, zvukovou kulisu k bouřlivému fandění přihlížejících zajišťovaly skupiny z produkce Živý jukebox, Martin Ševčík a Tomáš Formánek, Adéla Zejfartová a Sunny Swing Trio, Jan Karez banda a doprovodný program Ballantine's Brazil.

Mimo krátké přeháňky zde panovala pohodová atmosféra a oslavy se protáhly až do večerních hodin.

Děkujeme zúčastněným a všem, kteří se celý den starali o naše chuťové buňky. Současně gratulujeme vítězům i těm za nimi a těšíme se na vás opět v příštím roce.

Na drink do restaurace OBLACA

Nejvyšší stavba v ČR – výška 216 m
Nejvyšší vyhlídková plošina v ČR
Druhá nejošklivější stavba světa

TOWER PARK PRAHA

Observatoř

Praha z ptačí perspektivy a mnohem víc...

Observatoř, která se nachází v 93m Žižkovské věži, Vás upoutá nejenom 360° výhledem na Prahu. Můžete zde relaxovat u zvuků Prahy v závěsných křeslech připomínajících bubliny, prohlédnout si výstavu obrazů nebo film o historii Žižkovské věže. Bonusem poté je otevírací doba 8.00–24.00 h, díky které se můžete nechat okouzlit noční metropolí.

OLD FASHIONED

Je starý jako sama první zmínka o koktejlech. 13. května roku 1806 v publikaci The Balance and Columbian Repository otiskli otázku jednoho ze čtenářů – Co je to „koktejl"? V odpovědi stálo – povzbuzující nápoj z libovolného destilátu, cukru, vody a bitters. Celosvětová klasika. Silný a skvělý.

One Room Hotel

Úžasný výhled, moderní design, luxus, soukromí a maximální péče. Toto vše na Vás čeká ve One Room Hotelu v pražském TOWER PARKU.

Pokoj, umístěn v 70 m Žižkovského vysílače, nabízí luxusní vybavení, od ručně šité postele z koňských žíní Hästens, koupelny z přírodních materiálů přes digitální audiovizuální výbavu značky BOSE až k omračujícímu výhledu na Prahu. Trešničkou na dortu pro návštěvníka pak je 500 km jakýmkoliv směrem hotelovým vozem značky Mercedes a 24hodinová asistence hotelového butlera.

MORAVSKÝ KOHOUT

Spojení slivovice a fernetu, zjemněné červeným vermutem. Stařeno a zauzeno višňovým dřevem.

BRISK NEGRONI

Florencie 1919, hrabě Camillo Negroni, Caffè Casoni, Campari, Tanqueray gin a červený vermut – vše spojeno netradiční cestou.

Restaurace OBLACA

Rok vzniku: 1985 až 1992
Rekonstrukce prostor: 2011 až 2012
Výška stavby: 216 m
Člen World Federation of Great Towers

Moderní zahraniční i regionální kuchyně, sezonní jídla, domácí dorty, skvělá káva, luxusní drinky. Tato nabídka na Vás čeká v RESTAURACI, CAFÉ a BARU OBLACA.

Patro restaurace OBLACA naleznete v 66 m, členěno je do 3 kabin, ve kterých máte Prahu jako na dlani. Restaurace nabízí propracované sezonní menu zahraniční i regionální kuchyně, které je připravováno výhradně z čerstvých surovin od nejlepších dodavatelů.V části CAFÉ můžete ochutnat perfektní dezerty a dorty domácí přípravy se skvělou kávou, případně si dát rychlý oběd v podobě sendvičů či burgerů. V poslední kabině na Vás čeká BAR, který je připraven splnit ta nejnáročnější přání zákazníků. Kromě evergreenů Vám zde připraví drinky na Vaše přání, ale i drinky vlastní výroby.

Kontakt: OBLACA RESTAURANT, TOWER PARK PRAHA – ŽIŽKOVSKÁ VĚŽ, Mahlerovy sady 1, 130 00 Praha 3 Otevírací doba: každý den 8.00–24.00, tel.: +420 210 320 086, www.towerparkpraha.cz/restaurace

Glenfiddich
SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

Nejprodávanější skotská single malt whisky Glenfiddich uvádí na trh dvě zásadní novinky. První z nich je **Glenfiddich 21 YO**, jehož vanilkový charakter s ovocnými tóny má původ v sudech po stařeném karibském rumu, ve kterých dozrává. Nejlépe si jej vychutnáte z degustační sklenice, v pokojové teplotě, bez jakýchkoli dalších přísad.

Novou vlajkovou lodí na českém trhu je **Glenfiddich Excellence 26 YO**. Ve sklence jasně zlatavě zářivá whisky s delikátní květinovou vůní s tóny vanilky, karamelu nebo fíků. Chuťové pohárky rozeznají suché třísloviny, hlubší dubové tóny s náznaky koření, lékořice a sladkostí vanilky. Sudy se vyrábějí ze sedmdesátiletých amerických dubů, které propůjčují celkový charakter s nádechem koření a sladké vanilky. Oba produkty jsou pro ty nejnáročnější konzumenty, kteří si žádají špičku v oblasti skotských single malt whisky.

Jeden za všechny, všichni za Pardubice

Martin Skřivánek — Dušan Bohunický

3 Jobi Wall, 35 David Škranc, 17 Petr Bohačík, 12 Zbyněk Pospíšil, 14 Ondřej Kohout, 15 Tomáš Šoukal

11 Jiří Šoula, 8 Viktor Půlpán, 5 Lukáš Kotas, 4 Dušan Pandula, 22 Matěj Rubeš, 20 Levell Sanders, 55 Josef Příhonský

BK JIP Pardubice 2014/2015

/jip.vychodoceska
/BeksaPardubice

více informací na www.jip-prodejny.cz

SÍŤ PRODEJEN CASH & CARRY
pro podnikatele a širokou veřejnost

BRNO Drobného 558, Královo Pole
BRNO Heršpická 9
ČESKÉ BUDĚJOVICE Lannova 22
KARLOVY VARY Kamenná 1016
LIBEREC Doubská 1002, Liberec VI - Rochlice
MOST Dělnická 37, Velebudice
NÁCHOD Plhovská 1098
PARDUBICE-STARÉ HRADIŠTĚ Hradišťská 407
POLIČKA Na Vyšehradě 1095
PRAHA-Libeň Českomoravská 2258/8
PRAHA Bořanovice / Hovorčovická 128, Líbeznice
SUŠICE Nádražní 1298
SVOBODA NAD ÚPOU Úpská 14

NÁKUPY PRO CELOU RODINU

Glenfiddich®

SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

Glenfiddich Excellence 26 Year Old

BARVA:
Jasně zlatavá

VŮNĚ:
Jemná delikátní s květinovým charakterem, jasné stopy vanilky, jemný karamel, fialky, sladký hrášek, fíky

CHUŤ:
Vyvážená kombinace suché třísloviny s měkkou vanilkovou sladkostí. Hlubší dubové tóny se mísí s náznaky koření a lékořice.

pijsrozumem.cz