

RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ



MAGAZÍN



www.jip-magazin.cz

ZIMA 2014
zdarma



HEMINGWAY BAR
fine mixology & luxury spirits

SEKT, NEBO ŠAMPAŇSKÉ?


Bohemia Sekt


MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



Štědrovečerní
VEČEŘE

**Čokoládové
PRALINKY**
od ADÉLY HOSTÁŠKOVÉ

Netradiční
CUKROVÍ





PF 2015

Vážení zákazníci a obchodní partneři,

jménem společnosti JIP východočeská
Vám děkujeme za projevenou důvěru
v uplynulém roce a do nového roku 2015

Vám přejeme hodně zdraví, štěstí,
osobních i pracovních úspěchů.

Pišek Ivo
majitel
společnosti

Pišek Jan ml.
majitel
společnosti

Pišek Jan st.
předseda
představenstva

Lelek Michal
marketing
multimédia

Navrátil Dalibor
šéfkuchař
gastrostudia

obsah GastroMAGAZÍN

4 Štědrovečerní večeře

8 Cukroví
Netradiční recepty

15 Pralinky
Výroba pralinek

18 Sekt, nebo šampaňské?
Bohemia sekt
M.O.E.T

24 JIP bedekr
Hemingway Bar Prague



GastroMAGAZÍN

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

JIP GASTROMAGAZÍN připravil tým JIP východočeská ve spolupráci s Gastro studiem JIP:

Adéla Hostášková, Pavel Maňák, Dušan Stádník,
Dalibor Navrátil, Petra Králová, Michal Lelek

VYDAVATEL: JIP východočeská, a.s.,
Hradištská 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



Inzerce v GastroMagazínu

Kontakt: michal.lelek@jip-napoje.cz

Formát:

A4	A5	A6		A6



Štědrovečerní VEČEŘE

PŘIPRAVIL Pavel Maňák

FOTO Petra Králová

Štědrovečerní večeře v Čechách tradičně začíná rybí polévkou, jako hlavní jídlo se podává obvykle kapr s bramborovým salátem. I se štědrovečerní večeří se pojí krajově mnoho obyčejů, které do určité míry přežívají, neboť dnes je tato večeře nejvýznamnějším rodinným společným jídlem celého roku. V posledním desetiletí však společnost dává stále častěji namísto obalovaného kapra při štědrovečerním stole přednost vepřovým řízkům.

My vám však přinášíme několik zajímavých a jednoduchých tipů k této slavnostní příležitosti.

Vychutnejte si tradiční vánoční menu.

Středomořská rybí polévka s rajčaty

Suroviny:

5 lžic olivového oleje
2 cibule
2 pórký
1,5–2 kg ryb a plodů moře (u této polévky je klíčem k úspěchu správná chuť, použijte proto rozmanité druhy čerstvých ryb)
1/2 menší bulvy fenyklu
4 vyzrálá rajčata
6 stroužků prolisovaného česneku
hrst velkolisté petrželky
3 bobkové listy
pomerančová kůra z půlky pomeranče
2 lžíce rajčatového protlaku
sůl, pepř

Postup:

V hrnci rozežehřejeme olivový olej, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a nakrájený pórky a na středním ohni opečeme dozlatova. Větší ryby nakrájíme na menší kousky. Všechny ryby a plody moře očištíme a opláchneme. Očištěné ryby dáme do hrnce, přidáme fenykl, na čtvrtky krájená rajčata, česnek, petrželku, bobkový list, pomerančovou kůru, rajčatový protlak a opékáme 8–10 minut, přilijeme vodu, osolíme, opepříme a vaříme 20 minut. Odstavíme z ohně a odstraníme fenykl, pomerančovou kůru a bobkové listy a dochutíme.



Středomořská rybí
polévka s rajčaty

**Smažený kapr s domácím
bramborovým salátem**



Pavel Maňák



Abychom se zbavili malých kostiček, prořízneme porce ryby tímto zobrazeným způsobem do 2/3 výšky na tenké plátky.

Smažený kapr s domácím bramborovým salátem

Na salát:

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

Na kapra:

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

Postup:

Jednotlivé porce kapra osolíme a postupně obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Ve vyšší pánvi rozejdeme sádlo, ve kterém dozlatova usmažíme porce kapra z obou stran.

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a oloupeme. Mrkev, celer a petržel uvaříme a necháme vychladnout. Cibuli nakrájíme nadrobno, kořenovou zeleninu na malé kostky, stejně jako kyselé okurky, a vše vložíme do mísy. Přidáme majonézu, hořčici, nálev z okurek, sůl, pepř a promícháme. Přidáme přes kolečko opatrně protlačené oloupané brambory a na kostičky krájené vařené vejce. Opatrně promícháme a dochutíme. Hotový salát necháme vychladit a uležet.

Topený vídeňský salát

Suroviny:

1 kg brambor (varný typ A)
kuřecí vývar
1 červená cibule
1 lžíce plnotučné hořčice
160 g kyselých okurek
velkolistá petržel
sůl, pepř

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce doměčka, necháme vychladnout a oloupeme. Očištěnou červenou cibuli nakrájíme na větší kousky, stejně tak nakrájíme kyselé okurky. Do misky vložíme nakrájené okurky, cibuli, přidáme hořčici, nahrubo nasekanou velkolistou petržel, nálev z okurek, sůl, pepř, kuřecí vývar a vše promícháme. Poté přidáme nakrájené brambory, opatrně spojíme a necháme vychladit.



Topený vídeňský
salát



Grilovaná štika na másle s nastavovanou kaší

Na kaši:

700 g brambor
300 g malých krup (lámanky)
1 lžíce másla
150 g mléka
sůl

Na štiky:

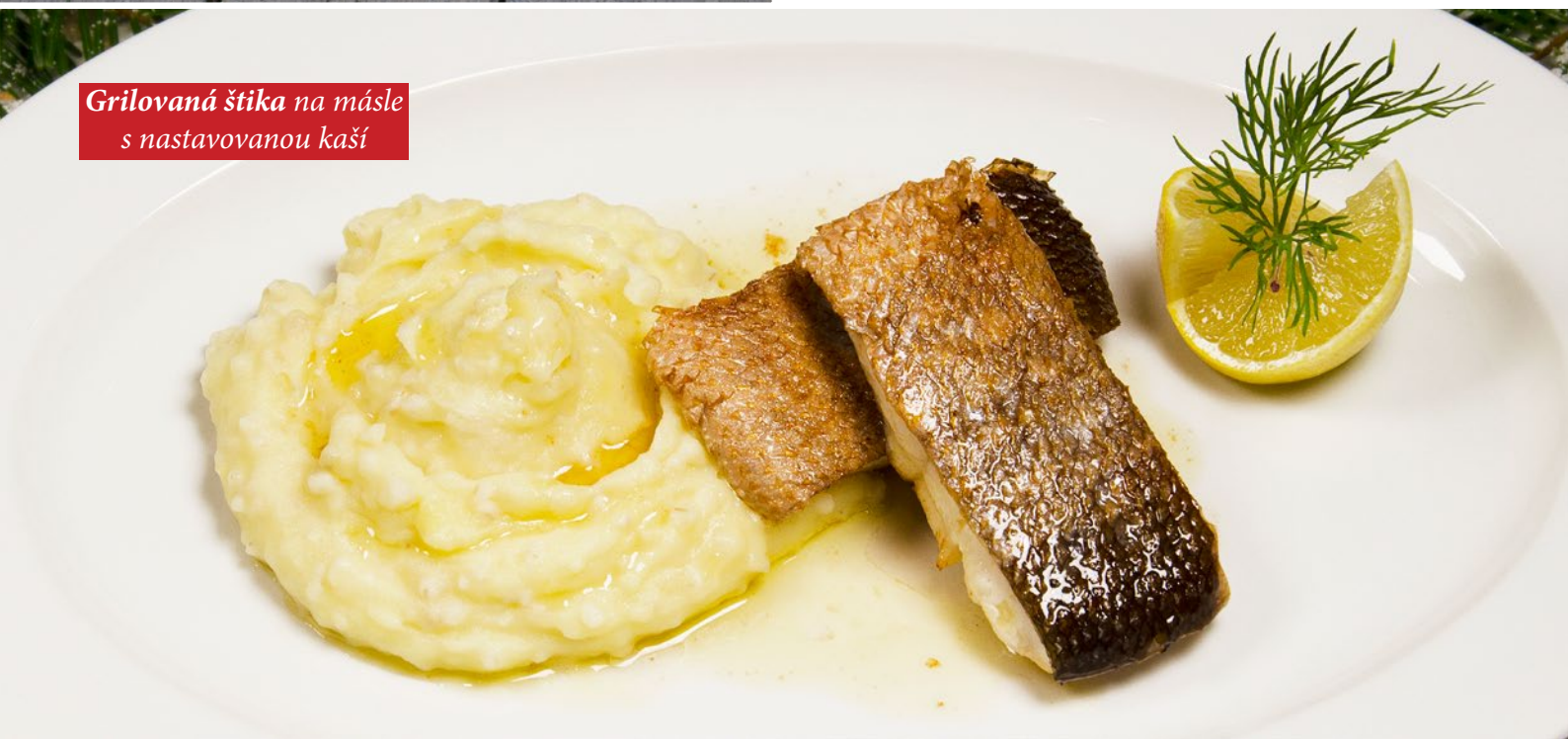
4 filety štiky (o váze cca 200 g)
100 g přepuštěného másla
sůl

Postup:

Kroupy propláchneme a uvaříme v osolené vodě doměčka. Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě také doměčka a slijeme. Poté je rozmícháme s máslem, přidáme mléko, kroupy, zamícháme a podle chuti dosolíme.

Na pánvi rozežhřejeme přepuštěné máslo, na kterém ugrilujeme jednotlivé porce štiky. Rybu grilujeme nejprve kůží dolů. Asi po 2 minutách štiky obrátíme a po 1 minutě vyjmeme z pánve, servírujeme s připravenou nastavovanou kaší a rybu přelijeme přepuštěným máslem.

Grilovaná štika na másle
s nastavovanou kaší



Vánoční rybí polévka z kapra

Suroviny:

Skelet, hlava, ořezy a droby (jikry a mlíčí) z kapra
1 mrkev
1 petržel
50 g celeru
1 cibule
1 stroužek česneku
3 lžice másla
3 lžice dětské krupičky
sůl, pepř
hrst velkolisté petržele
divoké koření (6 kuliček nového koření, 10 kuliček celého pepře, 2 bobkové listy)

Postup:

Kapří hlavu zbavíme očí a žáber a spolu se skeletem a vnitřnostmi důkladně propláchneme. Očištěné dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu. Průběžně odebíráme pěnu, která se vytvoří na hladině. Vývar tak zůstane čirý. Osolíme, přidáme divoké koření a pomalu vaříme asi 30 minut. Poté vývar scedíme a po vychladnutí obereme rybí maso a nakrájíme na kostky.

V hrnci rozejdeme máslo, přidáme na drobné kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, orestujeme dorůžova. Poté přidáme nadrobno nakrájenou cibulku a česnek. Jakmile zelenina získá zlatavou barvu, zaprášíme ji dětskou krupičkou, zasmahneme a zalijeme rybím vývarem, promícháme a cca 15 minut povaříme na mírném ohni. Nakonec přidáme nakrájené rybí maso spolu s jikrami a mlíčem, dochutíme a krátce provaříme. Polévku ozdobíme nahrubo nasekanou velkolistou petrželkou.

Vánoční rybí
polévka z kapra

Vánoční houbový kuba

Suroviny:

250 g středních krup (velikost č. 7)
100 g sušených hub
sůl, pepř
drcený kmín
sušená majoránka
1 cibule
2 stroužky česneku
2 lžice sádla

Postup:

Sušené houby namočíme do vody a uvaříme. Kroupy pořádně propláchneme, zalijeme vodou a uvaříme doměkka a slijeme.

V hrnci na rozpáleném sádle orestujeme dozlatova na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme špetku kmínu, okapané uvažené kroupy, nakrájené houby, utřený česnek, majoránku, pepř, podle potřeby vývar z hub a vše za stálého míchání orestujeme tak, aby nám vznikla hustší směs. Tuto směs vložíme do sádlem vymazaného pekáčku, uhladíme a v předehřáté troubě na 180 °C zapečeme cca 10 minut.

Vánoční
houbový kuba



PŘIPRAVILA Adéla Hostáškova
FOTO Petra Králová



Cukroví

Netradiční

Příprava každého cukroví mění kuchyni v tvůrčí dílnu. Cukroví na Vánoce pekly již naše babičky. Rok co rok jsme ho dováděli blíže k dokonalosti, a tak vznikla velmi široká škála druhů cukroví, že mu na chuť přijde opravdu každý.

Několik zajímavých, a snad i netradičních receptů vám chceme představit nyní.



Makronky

250 g mandlové moučky
3x bílek
50 g cukru moučka (do bílků)
100 g cukru krupice
50 ml vody
3 g kypřicího prášku s vinným kamenem

Vodu a cukr krupici svaříme na 120 °C. Vyšleháme bílky s moučkovým cukrem v tuhý sníh. Poté pomalu mícháme a přiléváme cukrový rozvar. Nakonec vmícháme mandlovou moučku a kypřicí prášek. Můžeme obarvit jakoukoliv potravinářskou barvou. Na plech s pečicím papírem nastříkáme menší pusinky, které necháme cca 45 minut odležet. Poté pečeme ve vyhřáté troubě na 150 °C cca 10 minut.

Kokosoovesné placičky

100 g ovesných vloček
100 g strouhaného kokosu
1 ks nastrouhaného jablka
50 g směsi slunečnicových a dýňových semínek
1 vejce
3 bílky (sníh)
1 lžička skořice
2 lžíce řepkového oleje
2 lžíce medu

Všechny suroviny smícháme, jako poslední vmícháme tuhý sníh z bílků. Z těsta vytvarujeme placičky, které pečeme na plechu, vyloženém pečicím papírem, při 150 °C dorůžova.



Kokosovoovesné placičky





Vánoční tyčinky s javorovým sirupem

Vánoční tyčinky s javorovým sirupem

250 g ovesných vloček
110 g másla
50 g třtinového cukru
90–100 g javorového sirupu, lze nahradit i medem

Na pánvičce smícháme všechny připravené suroviny a mírně zahřejeme, vytvoří se nám tak těsto, které necháme zatuhnout v lednici (bude se s ním lépe pracovat). Nakrájíme na tyčinky a na pečicím papíře pečeme v troubě dozlatova. Po vyjmutí z trouby necháme odležet a můžeme podávat.

.....

Čokoládové cookies

120 g másla
1 vejce
150 g hladké mouky
2,5 g soli
2,5 g kypřicího prášku
150 g bílé čokolády
200 g cukru krupice
50 g kakaa

Povolené máslo, vejce, mouku, cukr, sůl, kakao a kypřicí prášek vypracujeme v těsto. Poté přidáme nasekanou bílou čokoládu. Tvarujeme do menších placiček a pečeme na 180 °C cca 5–7 minut. Po vychladnutí podáváme.



Čokoládové cookies

Mrkvové vánoční cukroví

180 g jemně nastrouhané mrkve
300 g celozrnné mouky
250 g másla
½ kypřicího prášku do pečiva
moučkový cukr s vanilkou na obalení
plátky mandlí

Máslo utřeme s jemně nastrouhanou mrkví. Do mísy prosejeme mouku s práškem do pečiva a vytvoříme těsto. To posléze vyválíme a vykrájíme libovolné tvary. Vykrájené kousky ozdobíme plátky mandlí. Poté pečeme v troubě cca 10 minut při teplotě 180 °C. Horké mrkvové vánoční cukroví ještě obalíme v moučkovém cukru.

Křehké cukroví

300 g hladké mouky
250 g másla
1 vejce
4 lžíce zakysané smetany

Ze surovin vypracujeme hladké těsto, které si necháme odležet v lednici. Poté vyválíme na cca 0,5 cm vysoký plát a vykrajujeme menší tvary. Skládáme na plech s pečicím papírem a pečeme do růžova na 180 °C. Po vyjmutí z trouby obalujeme v moučkovém cukru.



Křehké cukroví





Vánočka

500 g hladké mouky, 120 g cukru, 120 g másla, 3 žloutky, špetka soli, 250 ml mléka, citronová kůra, 30 g droždí, mandle, rozinky

Do hrnečku s trochou mléka dáme lžici hladké mouky, 4 lžice cukru a rozdrobíme droždí.

Než nám nakyne kvásek, rozpustíme máslo v teplém mléku. Přidáme žloutky, sůl a vše rozšleháme, aby se dobře spojilo. Všechny připravené suroviny smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto, které se nám nesmí lepit. Na dno mísy dáme trochu hladké mouky, aby nám těsto lépe nakynulo. Necháme cca 45 minut kynout. Po vykynutí rozdělíme na tolik dílů, z kolika budeme vánočku plést. Necháme kynout. Před pečením potřeme rozšlehaným vejcem a nazdobíme plátky mandlí. Pečeme na 160 °C cca hodinu. Po upečení posypeme moučkovým cukrem.



Vánočka

Pralinky

od Adély Hostáškové

Čokoláda je velmi populární pochutina a je dostupná v mnoha typech. Různé formy a chutě čokolády se vyrábějí obměňováním množství přísad.

Neslazená čokoláda – Čistý čokoládový nápoj, též znám jako „hořká čokoláda“ nebo „čokoláda na vaření“. Je to nesmíšená čokoláda: mletá pražená čokoládová zrna bez přísad dávají silnou, hlubokou čokoládovou chuť do všech sladkostí, do kterých jsou přidána. I s přidaným cukrem jsou používány jako základ vrstevných dortů, koláčků, cukroví, keksů atd.

Tmavá čokoláda – Čokoláda bez mléka jako přísady, někdy zvaná jako „prostá čokoláda“. V USA se oficiálně nazývá „sladká čokoláda“ a vyžaduje 15% koncentraci čokoládového moku. Evropské normy specifikují minimálně 35 % kakaové sušiny.

Couverture – Termín používaný pro čokolády obsahující mnoho kakaového másla nejvyšší kvality. Populární druh čokolády Couverture, používaný profesionálními cukráři a často prodávaný v gurmánských a speciálních potravinových obchodech, obsahuje ingredience: Valrhona, Lindt, Coco Barry a Esprit des Alpes. Tyto čokolády obsahují vysoké procento čokoládového moku (někdy víc než 70 %) právě jako kakaové máslo, aspoň 32–39 %, jsou velmi tekuté po rozpuštění a mají výbornou chuť.

Mléčná čokoláda – Čokoláda s přídavkem kondenzovaného nebo sušeného mléka. Evropské normy specifikují minimálně 25 % kakaové sušiny.

Bílá čokoláda – Cukrářský výrobek založený na kakaovém másle bez pevných kakaových složek.

Ledová čokoláda – Čokoláda obsahující nerafinovaný kokosový tuk, který se rozpouští již při teplotě 20–23 °C, čímž v ústech způsobuje chladivý efekt. Ledová čokoláda by neměla být uchovávána v lednici, protože pak se chladivý efekt v ústech nedostaví.





Čokoládu vytemperujeme



Formu naplníme vytemperovanou čokoládou. Vyklepeme 2x na každé hraně, bouchnutím o stůl se zbavíme přebytečných bublinek, které se mohly vytvořit



Čokoládu vylijeme a setřeme. Necháme zatuhnout



Pomocí cukrářského sáčku plníme připravenou náplň cca 5 mm od vrchu. Necháme zatuhnout



Zavíme vytemperovanou čokoládou



Setřeme dohladka čokoládu a necháme vychladit (cca 30 minut)



Poté vyklepáváme. Stačí otočit formu na stůl a chvílku počkat a správně vyrobené pralinky by měly samy vypadnout



Správně vyrobená pralinka bude hladká, lesklá a samozřejmě výborná



Pralinky můžeme dozdobit pomocí perleťového potravinářského prachu

Temperace chocolate

Čokoládu samozřejmě můžete temperovat i v domácích podmínkách. Doporučuji však sehnat si teploměr a obrnit se trpělivostí.

Nejprve musíte čokoládu rozehtát na teplotu kolem 45 °C (záleží na druhu čokolády, u některých je uváděna teplota do 40 °C, jiné světové publikace uvádějí dokonce teplotu pro tmavou čokoládu 50–55 °C, pro bílou a mléčnou samozřejmě nižší), tento údaj by měl výrobce uvádět na obalu. Rozehřátí čokolády na přesný stupeň je důležité proto, že kakaové máslo obsahuje více složek tuků a my potřebujeme, aby se všechny tyto složky rozpustily. Můžete ji rozehtát na vodní lázni (hrozí však, že vám do čokolády kápne voda – tím čokoládu znehodnotíte) nebo můžete s úspěchem použít mikrovlnnou troubu. Vždy však čokoládu průběžně mícháme, aby se nám nepřipálila.

Takže čokoládu máme rozehtátou, teď ji potřebujete zchladit zpět na 28–29 °C, tím se nám vytvoří pevná mikrokrystallická mřížka v čokoládě (čokoláda dostane svou pevnost a lesk). Ochladit čokoládu opět můžete několika způsoby: očkovaním, přidáním jemně nasekané čokolády, ochlazením na studené vodní lázni (opět hrozí kontakt vody s čokoládou) anebo tabulováním na mramoru nebo na jakémkoliv desce (např. sektorové desce – pokud mluvíme o domácích podmínkách). Já osobně nejvíce preferuji třetí způsob. Většinu z celkového množství čokolády vylijeme na desku a čokoládou pomocí karet nebo špachtlí pohybuje, roztíráme ji a vracíme zpět dohromady. Provádíme tak dlouho, dokud nám čokoláda na desce nedosáhne oné požadované teploty 28 °C. Poté zchlazenou čokoládu zamícháme zpět do zbylé čokolády, promícháme a změříme, celou masu bychom měli ochladit na teplotu 28 °C, pokud se nám toto nezdařilo, celý postup opakujeme, ale nyní již s menším množstvím čokolády.

Poté co se nám podaří celé množství čokolády zchladit, ji opatrně nahřejeme na teplotu, kdy již čokoládu budeme používat – pro tmavou čokoládu je to teplota 30–32 °C, pro bílou a mléčnou čokoládu je to teplota 29–31 °C (tyto teploty je nutné udržovat po celou dobu práce s čokoládou).

Vím, že to nevypadá vůbec jednoduše, ale právě práce s pravou čokoládou není nic jednoduchého. Ale můžete mi věřit, že výsledek stojí za snahu, když se vám podaří připravit zářivě lesklé čokoládové pralinky.

Haslačková



MALINOVÁ GANAGE:

175 ml malinového pyré, 13 ml citronové šťávy, 155 g hořké čokolády, 33 g másla, 40 ml smetany

Smetanu svaříme, poté přidáme máslo. Pyré a citronovou šťávu svaříme na 102 °C. (Dojde k odpaření vody a trvanlivost náplně je delší.) Poté smícháme obě směsi a při teplotě cca 60 °C nalijeme na čokoládu, důkladně rozmícháme stěrkou.

HŘEBÍČKOVÁ GANAGE:

150 ml smetany, 7 g hřebíčku, 75 g kakaového másla, 300 g mléčné čokolády, 15 g glukózy

Smetanu přivedeme k varu a přidáme hřebíček. Necháme 10 minut louhovat. Poté přecedíme a přidáme glukózu a rozpuštěné kakaové máslo. Nakonec nalijeme na čokoládu a důkladně rozmícháme stěrkou.





SEKT, nebo ŠAMPAŇSKÉ?

Rozdíl mezi šampaňským a sekty je v zásadě jednoduchý, především jde o místo výroby a původ hroznů. V podstatě se jedná v případě „champagne“ o chráněné označení původu vřehlasného regionu na severovýchodě Francie.

Rozdíl v technologii jako takové není, např. Bohemia Sekt Prestige se vyrábí úplně stejnou metodou... Dalo by se tedy říci, že se jedná o podobné produkty, nicméně charakter šampaňského a sektů se přeci jen trochu liší, především v charakteru vín, což je dáno tzv. „terroir“ – což je souhrn klimatických a půdních vlivů při pěstování hroznů révy vinné. Samozřejmě, i lidský faktor může hrát svoji roli, ale zkušenosti sklep mistrů ve Starém Plzenci jsou na takové výši, že v tomto bychom rozdíly hledat nemuseli...

Sekty všeobecně podáváme vychlazené na cca 3–5 °C, ideálně do sklenky typu flétna (krásně tak vynikne elegantní perlení sektů). Pokud nemáme možnost vychlazení na tuto poměrně nízkou teplotu, doporučuji mít v mrazáku tvořítko na led a poté do nádoby na led („icekýblu“) dáme led společně se studenou vodou, a tím docílíme té správné teploty. Možná se vám zdá tato teplota příliš nízká, ale musíme si uvědomit, že pokud lahev otevíráme v ruce a pak naléváme v podstatě do teplé sklenky, teplota nám o 2–3 °C stoupne, a tím se dostáváme na teplotu někde v rozmezí 4–7 °C, což je ta správná teplota konzumace.

Díky široké škále použitých odrůd a také různým kategoriím zbytkového cukru můžeme sekty bez obav použít nejen jako slavnostní nápoj na přípitek, ale také jako dokonalého partnera při snoubení vín a pokrmů. Sekty v kategorii extra brut či brut se skvěle hodí jako aperitiv, případně skvělý doplněk k různým studeným předkrmům; plnější a starší sekty i v této kategorii dobře doprovodí také pokrmy z ryb či jemnější úpravy vepřového masa (např. vepřová panenka). Sladší kategorie (demi sec – polosuché nebo doux – sladké) jsou pak nenahraditelným společníkem pro různé dezerty, ale i sýry s ušlechtilou modrou plísní.

V poslední době jsou velmi trendy míchané nápoje ze sektu: zkuste rozmixovat zralou brokev, zalít sektem – a na světě je populární a vynikající koktejl s názvem „Bellini“. Kombinace ovoc-

ného sirupu či pyré, pokud nemáme ovoce čerstvé, je oblíbená a velmi zajímavá. Ovoce snižuje obsah alkoholu celkového nápoje, navíc dodá vitamíny – a takový nápoj se rozhodně nemusíme bát pít po celý večer...

OPRÁVNĚNÝ KRAJ

Vinařská oblast Champagne, vymezená zákonem z roku 1927, v současnosti zahrnuje téměř 35 tisíc hektarů vinic. Vinná réva se pěstuje zejména ve čtyřech oblastech.

Údolí Marne: Vinice jsou vysázené na jílovitě vápenitých půdách. Z odrůd převažuje Pinot Meunier, zdejší šampaňská mají spíše ovocnou chuť.

Remešský horský masiv: Vinice rostou na křídovém podloží, jež dodává hroznům typické složení minerálů a kyselost. Většinou se zde pěstuje odrůda Pinot Noir.

Úbočí Blancs a Sézanne: Pěstuje se většinou odrůda Chardonnay, produkují se lehká a jemná vína.

Úbočí Bar: Vinice v departementu Aube, leží více na jih než ostatní.

Zdroj: The Comité Champagne



Základní druhy ŠAMPAŇSKÉHO

K přípravě šampaňského vína se nejčastěji používají tři odrůdy vinné révy – Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier.

EXTRA BRUT – nejsušší šampaňské se zbytkovým cukrem méně než 2 g na 1 l.

BRUT – max. 15 g zbytkového cukru na 1 l.

SEC – s obsahem do 35 g cukru na 1 l.

DEMI SEC – polosuché, do 50 g cukru na 1 l.

DOUX – sladké, s obsahem cukru nad 50 g na 1 l.

BLANC DE BLANCS – bílé z bílých hroznů se vyrábí na základě jediné odrůdy – Chardonnay.

BLANC DE NOIR – bílé z tmavých hroznů, vyrábí se z odrůd Pinot Noir a Pinot Meunier.

ROSÉ – získává se mícháním červeného a bílého šampaňského vína nebo promícháním slupky z modrých hroznů, které šťávu po lisování zbarví.

VINTAGE – ročníkové šampaňské, připravované v nejpříznivějších letech, zraje i desítky let.

Zdroj: Euro 27-28



Bohemia Sekt
demi sec
1,5 l
20110050

195,90
s DPH = 237,04



20499003

699,90
s DPH = 846,88

Moët & Chandon
Brut Impérial
0,75 l



Připravíme vychlazenou lahev na
3–5 °C a odstraníme kapsli



Roztočíme drátěnou sponu
a sejmeme ji z korku



Lahev držíme nakloněnou
v úhlu 45°



Uchopíme korek do dlaně levé ruky
a pravou rukou točíme lahev jed-
ním směrem až do uvolnění korku



Servírujeme do sklenek typu „flét-
na“, cca do jedné poloviny sklenky



NETRADIČNÍ ZIMNÍ MENU

podle Filipa Sajlera, chef de cuisine Perfect Catering,
a Tomáše Brůhy, Head Sommeliera Bohemia Sekt

Domácí paštika servírovaná s vinným čatní a podzimním salátem (6–8 porcí)

800 g kachních nebo husích jater, 100 ml koňaku nebo brandy, tymián čerstvý, 100 ml bílého portského vína, 250 g másla, 200 ml smetany ke šlehání, panenský olivový olej, sůl, pepř

1. Játra dobře omyjeme, odblaníme, na den dáme játra odpočívat do koňaku (nebo brandy) a portského společně se snítkou tymiánu.
2. Játra necháme okapat, polovinu z nich nakrájíme na kostičky, orestujeme na oleji a necháme zchladnout.
3. Druhou polovinu v kuchyňském kutru rozmixujeme s rozměklým máslem a smetanou, solí a pepřem. Pokud nemáme k dispozici kutr, játra dvakrát pomeleme na masovém stroju.
4. Do fáše přidáme vychladlé kusy jater, zamícháme a případně ještě dochutíme portským či koňakem.
5. Formu vyložíme potravinářskou fólií, naplníme paštikou a několikrát sklepeme.
6. Paštiku pečeme ve vodní lázni ve vyhřáté troubě na 85 °C asi 40 až 50 minut. Po zchlazení vložíme do lednice alespoň na 24 hodin a necháme dobře ztuhnout.

Paštiku podáváme s pečivem, zeleninovým salátem a čatní.

Vynikající chuťovou harmonii vytvoříme s vínem s vyšším zbytkovým cukrem. Vybral jsem pro vás Vinařství Pavlov Chardonnay 2013 pozdní sběr, vyzkoušejte, nebudete litovat!



Vinný krém s hrozny a piškoty máčenými ve slámovém víně (4 porce)

500 g modrých hroznů, 1 citron, 8 žloutků, 100 g cukru, 200 ml slámového vína, kvalitní cukrářské piškoty, slámové víno na máčení

Hrozny omyjeme a necháme okapat. Hrozny podélně rozpůlíme a odstraníme zrníčka. Ovoce rozdělíme do mističek nebo na talíře. Citron omyjeme a otržeme, ostrouháme kůru. Citron poté rozpůlíme a vymačkáme šťávu. Žloutky, cukr, citronovou kůru a šťávu vložíme do vhodné nádoby, abychom v ní mohli šlehat ve vodní lázni. Poté dolijeme vínem. Promícháme. Nádobu vložíme do hrnce s teplou vodou, ale voda se nesmí vařit. Žloutkovou směs šleháme asi 5 minut, až je hmota hustá a nadýchaná. Poté přeléváme přes hrozny a piškoty máčené ve slámovém víně a podáváme zdobené mátou nebo meduňkou.

Tradiční závěr menu, dezert, vyžaduje vína s vyšším zbytkovým cukrem. My jsme zvolili šumivé víno s příjemným zbytkovým cukrem – Bohemia Sekt Prestige demi sec.



Silná rybí polévka s pečenými kousky ryb podávaná s mléčnou pěnou (4–6 porcí)

200 g másla, 6 šalotek, 2 větší mrkve, 250 g celeru, 500 g krevet a mořských ryb bez kostí nebo vařené z vývaru, 200 ml bílého vína, 3 lžíce rajského protlaku, 1 l silného rybího vývaru, svazek bylinek (tymián, bobkový list, petrželka), sůl, mletý bílý pepř, citronová šťáva, 2 cl koňaku nebo brandy, 200 ml šlehačky

Na másle opečeme nakrájenou zeleninu dozlatova, potom přidáme rajský protlak, opět orestujeme, zalijeme vývarem, vložíme bylinky, svázané provázek, osolíme, opepříme a vaříme asi 20 minut společně s rybím masem bez kostí a krevetami. Poté vyjmeme bylinky, polévku rozmixujeme, dochutíme koňakem, citronovou šťávou, solí a bílým pepřem. Na závěr vmícháme do polévky vyšlehanou šlehačku. Podáváme s kousky pečených ryb a mladých brambor.

K silné rybí polévce jsem zvolil trochu netradiční kombinaci, ale po ochutnání zjistíte, že i kombinace, která na první pohled nepatří mezi ty tradiční, může být skvělá! Vychutnejte si Víno Mikulov Sommelier Club Cabernet Sauvignon 2013 kabinet rosé...



Bohemia Sekt
Chardonnay brut
0,75 l

20110033

148,90
s DPH = 180,17

SÓLO PRO CHARDONNAY

Elegantní sekt „Blanc de Blancs“
z hroznů atraktivní odrůdy Chardonnay



PRO JEDINEČNOST OKAMŽIKU



Perrier Jouët
Grand Brut
+ 2 skleničky
0,75 l

20499074

819,90
s DPH = 992,08



Chutná zmrzlina v zimě jinak?



VEZMI SI
RADOST
DOMŮ 





HEMINGWAY BAR
fine mixology & luxury spirits

Potvrzeno. Pražský Hemingway Bar je světová špička!



13. října, PRAHA. Slavná soutěž The World's 50 Best Bars, do níž byl už podruhé nominován pražský Hemingway Bar, zná své výsledky. Tým v čele se známým barmanem Alešem Půtou obsadil 24. místo. Jde zatím o největší úspěch Čechů na světové barové scéně.

Soutěž The World's 50 Best Bars pořádá každý rok časopis *Drinks International* a pro barmany a provozovatele barů je to ta nejvýznamnější událost vůbec. Má pro ně stejnou váhu jako pro filmaře Oscar a pro hudebníky Grammy. Už druhá nominace pražského Hemingway Baru (první proběhla v roce 2012) proto byla ohromným úspěchem. Tím spíš, když o nominacích a finálním pořadí rozhodovalo 334 profesionálních barmanů, majitelů barů, redaktorů a ambasadorů z 50 zemí, kteří tvoří světovou špičku. 24. místo, které zaznělo během slavnostního předávání cen minulý čtvrtek v londýnském Christchurch Spitalfields, tak může být pro Aleše Půtu a jeho tým skutečným důvodem namíchat si velký slavnostní drink.

„Celý večer byl pro nás krásným zážitkem. Na tom váženém ceremoniálu se sešlo pět set lidí, kteří čekali na to, jak dopadnou. Odpočítávali jsme pozorně každé místo, a když se vyhlášoval třicátý bar, a stále nic, začali jsme být nervózní, jestli na nás nezapomněli. To, že jsme se umístili čtyřiačtyřicátí, před bary velmi zvučných jmen, je skoro neuvěřitelné. Je to veliký

úspěch pro všechny, kdo se na provozu našeho podniku podílí. Věřím, že to tak cítí všichni barmani Hemingway Baru, a moc dobře si uvědomují, že na tom mají velkou zásluhu,“ říká známý český barman a majitel Hemingway Baru Aleš Půta.

V soutěži The World's 50 Best Bars se standardně nejlépe umísťují bary ze Spojených států a Velké Británie. USA mělo v letošní padesátce 16 podniků a Anglie 9. Nejúspěšnějšími městy se staly Londýn s 8 oceněními a New York, v němž se nachází 7 vítězných barů. „O první tři místa tradičně soupeřily Londýn a New York. Porotci soutěže jsou většinou Američani nebo Britové, bývají v těch podnicích tedy nejčastěji a zároveň mezi nimi pochopitelně funguje i jakási krajanská sounáležitost. O to větší na druhou stranu můžeme mít ze svého úspěchu radost,“ dodává Aleš Půta. Z „nebritských“ evropských

měst se v žebříčku před Prahu dostaly pouze Milano, Paříž a Berlín (v každém se nachází jeden oceněný podnik).

Hemingway Bar ovšem neboduje jen ve světě. V českých BAR AWARDS nedávno obsadil 1. místo v kategorii „koktejl bar“ a David Andrlé z Hemingway Baru se stal nejlepším barmanem roku.

Chcete ochutnat některý z drinků, které oslnily přísné koktejlové akademiky? V Hemingway Baru vám je rádi představí. Od konce října si navíc můžete vybírat ze zcela nové nabídky koktejlů, která je opět (stejně jako samotné prostředí baru) inspirovaná Ernestem Hemingwayem a jeho životem. Kromě ní je pro vás i nadále připravena celá škála prvotřídních absintů, rumů, ginů i špičkových šampaňských.

Web: <http://www.hemingwaybar.eu>

Hemingway Bar Prague

Podnik je inspirovaný Ernestem Hemingwayem, jakožto jedním z nejznámějších barových milovníků, který proslavil nejen koktejly. Sám inovoval známé receptury, a proto se dodnes na světových barech připravují koktejly jako Hemingway Daiquiri či verze Papa Doble. Lidé jeho barový život spojují výhradně s Kubou, což není správné!



Ano, bary jako La Bodequita a El Floridita založily svůj věhlas na jeho dávné a časté přítomnosti v těchto podnicích, ale on miloval dobré bary a drinky po celém světě.

Hemingway Bar se do značné míry věnuje i jeho oblíbeným destilátům (absintu, rumům) a šampaňskému.

Nabídku absintů v našem baru najdete rozhodně nejširší na území České republiky. Disponujeme i velmi vzácnými replikami těch nejlepších absintů, které kdy byly vyrobeny. Tento ušlechtilý destilát podáváme tradiční cestou. Hosté jsou velmi překvapeni tím, jaká všeobecná neznalost o absintu koluje. Sami přijdou se svými informacemi, které jsou bohužel velmi často úplně chybné, tím máme na mysli zapalování levných českých absintových náhražek.

S nabídkou rumů je na tom náš bar také poměrně slušně. K dnešnímu dni evidujeme více než dvě stě druhů rumu. V rámci servisu rumu mají naši hosté možnost objednat si „tasting experience“ (nutná předobjednávka), což je několik dvoucentilitrových vzorků rumu s kouskem čokolády, ořechy a sušeným ovocem, což hosta do budoucna velmi kladně ovlivňuje v preferenci a náklonnosti k určité značce tohoto karibského destilátu.

A do třetice výběr nejušlechtlejších šumivých vín, což jsou vína z oblasti Champagne, jsme založili nejen na věhlasných a velkých značkách, jako Mumm nebo Perrier Jouët, ale máte zde možnost ochutnat i velmi malé producenty s produkcí menší než 30 tisíc lahví za rok.

Co je ale rozhodně doménou Hemingway Baru, jsou prvotřídní koktejly, které jsou připravovány výhradně z prémiových a ultra prémiových produktů a čerstvých ovocných šťáv. Náš hlavní zájem je, abychom v nápojové gastronomii dokázali maximum. Starat se o vás budou velmi zkušené barmani, kteří vám poskytnou maximální servis. Stále se snažíme objevovat nové a nové věci a znalosti o produktech rozšiřujeme stále dál a dál.



Rozhodně ochutnejte:



Becher
Butter Sour

Raspberry
Daiquiri



Becher Butter Sour

Becherovka Original infuzovaná máslem Ghee s čerstvou citronovou šťávou, bílkem a cukrovým sirupem. Drink se servíruje s pomerančovým chipsem.

Raspberry Daiquiri

Havana Club Añejo 3 Años, Raspberry liqueur, čerstvá limeťová šťáva, čerstvé maliny, cukrový sirup.

Inspirace a vášně na Vánoce

Mlýnky 3 ks
dárková kazeta

42803760

98,90
s DPH = 113,74



Využijte jedinečnou možnost objednat vánoční balení Kotányi mlýnků. Balení obsahuje 3 mlýnky: Pepr, Mořskou sůl, Chilli. Vše zabalené v dárkovém balení přímo pod stromček.

Inspirace a vášně na Vánoce

Mlýnky 6 ks
dárková kazeta

42803761

164,90
s DPH = 189,64



Využijte jedinečnou možnost objednat vánoční balení Kotányi mlýnků. Balení obsahuje 6 mlýnků: Pepr, Mořskou sůl, Bylinky Provensálské, Chilli, Bylinky Italské, Česnek a bylinky. Vše zabalené v dárkovém balení přímo pod stromček.

www.facebook.com/Kotanyicz

www.kotanyi.cz

www.facebook.com/Kotanyicz

www.kotanyi.cz

Ahmad čaje
9 čajových pokladů
9x 10 sáčků



182,90
s DPH = 210,34

42751506

LIMMI šťáva 100%
z čerstvých citrónů
z karibských limetek
200 ml



26,90
s DPH = 30,94

40615315

40615314

RIO MARE Paté
Tuňákový krém s feferonkou
Tuňákový krém
Lososový krém
100 g



54,90
s DPH = 63,14

42020254

42020252

42020253

Vánoční ubrousky
2 vrstvé, MIX
20 ks



61510334

11,50
s DPH = 13,92



Kanadský sirup
Steeves
1 l

02699902

334,90
s DPH = 385,14

RIO MARE ve vlastní šťávě
160 g



42416316

162,50
s DPH = 186,88



Mandarinky
díčky
kompot
840 g

42221047

62,50

s DPH = 71,88

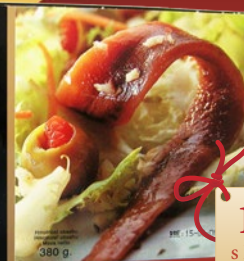


Ovocný
koktejl
tropický
820 g

42221090

30,90

s DPH = 35,54



Filety
z ančoviček
380 g

42416289

180,90

s DPH = 208,04



Očka
z ančoviček
se sýrem
Manchego
50 g

42416287

28,90

s DPH = 33,24



Černé olivy
bez pecky
350 g

42316151

23,90

s DPH = 27,49



Zelené olivy
bez pecky
350 g

42316152

25,90

s DPH = 29,79



Caperberries
plody kapary
250 g

42020096

36,90

s DPH = 42,44



Cornichons
okurčičky
720 g

42020195

61,50

s DPH = 70,73



Kapary
v octě
700 g

42020005

95,90

s DPH = 110,29



Zelené olivy
vypeckované
240 g

42316153

17,50

s DPH = 20,13



Zelené olivy
s papříčkou
240 g

42316154

17,90

s DPH = 20,59



Černé olivy
bez pecky
240 g

42316150

17,50

s DPH = 20,13



Zelený pepř
v nálevu
180 g

40116169

34,90

s DPH = 40,14



Piri-piri
papříčky
180 g

42020165

26,90

s DPH = 30,94



Artyčoky
srdce
čtvrčené
390 g

42020004

33,50

s DPH = 38,53



Cibičky
330 g

42010155

15,50

s DPH = 17,83



Creatif Mexico
zeleninová směs
420 g

42116028

24,50

s DPH = 28,18



Creatif Trio
400 g

42116054

24,50

s DPH = 28,18



Zlatá kukurice
výhodné
balení
440 ml

42116036

24,50

s DPH = 28,18



Kukuřičky
370 ml

42116037

27,90

s DPH = 32,09



Sekt Mucha
Chardonnay
brut
0,75 l
dárkové balení

20199085

144,90

s DPH = 175,33



Tore De Rejas
Tempranillo
0,75 l

29703002

38,80

s DPH = 46,95



Tini
Chardonnay
3 l

29702008

113,90

s DPH = 137,82



Tini
Merlot
3 l

29702505

109,90

s DPH = 132,98



4YOU Tulipe
6 skleniček
na šampaňské
0,2 l

81400061

93,50

s DPH = 113,14



Budějovický
Budvar
světlý ležák
+ dárek
8x 0,5 l
vratná lahev

107,90

s DPH = 130,56

12505492



Lipton Classic
mix box 12 variant
180 sáčků

42770331

307,50

s DPH = 353,63



Kanadský sirup
Steeves
375 ml

02699901

144,90

s DPH = 166,64

Ahmad čaje
Čajové pokušení
9x 5 sáčků



91,90

s DPH = 105,69

42751531



Dárkové balení
Tokaji ASZÚ
se skleněnými
pohárky
0,5 l

27699506

187,90
s DPH = 227,36



Gallery
jakostní odrůdová
vína
Müller Thurgau
Veltlínské zelené
Ryzlink vlašský
Frankovka
Zweigeltrebe
Modrý Portugal
6x 0,75 l

25507020

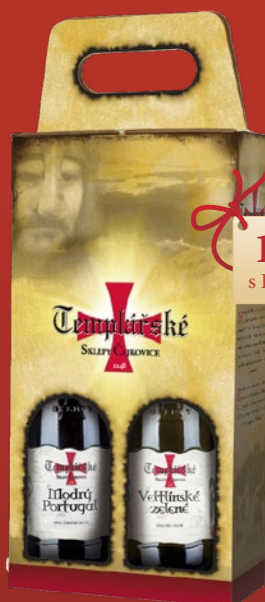
412,90
s DPH = 499,61



Kabinovní vína
2013
Frankovka rosé
Sylvánské zelené
Neuburské
3x 0,75 l

20716006

208,90
s DPH = 252,77



Templářské
sklepy
Modrý Portugal
Veltlínské zelené
2x 0,75 l

26107552

144,90
s DPH = 175,33

Templářské
sklepy
Rulandské
modré
Tramín
2x 0,75 l

26107550

149,90
s DPH = 181,38



Templářské sklepy
Rulandské šedé
Cabernet Sauvignon
+ 2 skleničky

0,75 l

26116058
26107519



156,90
s DPH = 189,85

VOC Modré hory
Frankovka 2009
Svatovavřínecké 2009
Modrý Portugal 2011
3x 0,75 l

20716513

368,90
s DPH = 446,37



Tokaji sekt
Doux polosladký
0,75 l

27699503

97,90
s DPH = 118,46





Alfred Gratien
Brut Classique
0,75 l

20410002

635,90

s DPH = 769,44



Louis Girardot
0,75 l

20410001

329,90

s DPH = 399,18

Bohemia sekt
Prestige
demi sec
brut
rosé brut
Chardonnay brut
0,75 l

20110035
20110036
20110037
20110039



192,90

s DPH = 233,41



Bohemia Sekt
Chardonnay brut
0,75 l

20110033

148,90

s DPH = 180,17



Bohemia Sekt
demi sec
brut
1,5 l

20110050
20110052

195,90

s DPH = 237,04

Bohemia Sekt
demi sec
3 l



20110061

899,90

s DPH = 1 088,88



Bohemia Sekt
Prestige
brut
0,75 l
+ 2 sklenky

20110038

232,90

s DPH = 281,81



Bohemia Sekt
demi sec
rose demi sec
brut
375 ml

20110010
20110011
20110012

47,90

s DPH = 57,96



Bohemia Sekt
demi sec
brut
200 ml

20110001
20110002

27,90

s DPH = 33,76



Veuve Clicquot
Envelope
0,75 l

799,-

s DPH = 966,79

27001778



Veuve Clicquot
Mailbox
0,75 l

859,90

s DPH = 1 040,48

27001779



Veuve Clicquot
Brut
ICE Jacket
0,75 l

789,90

s DPH = 955,78

20421027



Moët & Chandon
So Bubbly Bath
Festive Box
0,75 l

729,90

s DPH = 883,18

27001776



Moët & Chandon
So Bubbly
BAG 0,75 l

829,90

s DPH = 1 004,18

27001777



Hennessy
VS 40%
0,7 l

499,-

s DPH = 603,79

35006002

✳ na objednání



Moët & Chandon
Brut Impérial
0,75 l

699,90

s DPH = 846,88

20499003



Moët & Chandon
Rosé
0,75 l

839,90

s DPH = 1 016,28

20499013



Veuve Clicquot
Brut
0,75 l

749,-

s DPH = 906,29

20421019



Dom Pérignon
Blanc 2004
0,75 l

2 499,-

s DPH = 3 023,79

20499002

Dárkové speciály

DISTILLERY
FLERET
since 1850

Dárkové produkty jsou do vyprodání
skladových zásob



659,-

s DPH = 797,39

31019981

Kolo

0,2l Slivovice 40%



615,-

s DPH = 744,15

31019971

**Dřevěná
motorka**

0,35l Slivovice 40%



675,-

s DPH = 816,75

31019951

Dřevěné auto

0,5l Slivovice 40% + 6 sliček



725,-

s DPH = 877,25

31019952

Dřevěné auto

0,35l Slivovice 30% + destilační přístroj

569,-

s DPH = 688,49

31019036

Puška

0,75l Hruškovice 50%

1 429,-

s DPH = 1 729,09

31019018

Slivovice

3l 50%

★ na objednávku

OCEŇOVANÁ RECEPTURA S HLUBOKÝMI KOŘENY 0,7l



31019153
40%



31019056
50%



31019035
50%



31019046
50%



31019012
50%

50% Spirits
COLLECTION
1850

303,90

s DPH = 367,72



529,90

s DPH = 641,18

31018989

Hruškovice Williams
Kosher 42 %
0,7 l

529,90

s DPH = 641,18

31018371

Silver Slivovitz
Kosher 50 %
0,7 l

826,90

s DPH = 1 000,55

31018056

Slivovice Kosher
zlatá 50 %
0,7 l

R. JELÍNEK

Original Czech Distilleries

KOSHER SLIVOVITZ



553,90

s DPH = 670,22

31018075

Slivovice Kosher
zlatá 50 %
0,7 l

485,90

s DPH = 587,94

31018074

Slivovice Kosher
50 %
0,7 l

R. JELÍNEK

Original Czech Distilleries



BOHEMIA HONEY

S chutí do medu!

31018416

238,90

s DPH = 289,07

Ilustrační foto



NOVINKA!

Dárkové balení Bohemia Honey 0,5 l se dvěma skleničkami ZDARMA.

www.rjelinek.cz

Prémiové destiláty R. JELÍNEK

R. JELÍNEK

Original Czech Distilleries



Vizovická slivovice
Stanley 50% bílá r. 2010
50% zlatá r. 2010
50% zlatá r. 2009
50% zlatá r. 2008
0,7 l

566,90

s DPH = 685,95

31018259
31018253
31018252
31018251

Marty
Brandy
original
40%, 20 years
0,7 l

31018119

282,90

s DPH = 342,31

www.rjelinek.cz

Whisky
Gold Cock
43%, 12 years
0,7 l

31018049

339,90

s DPH = 411,28

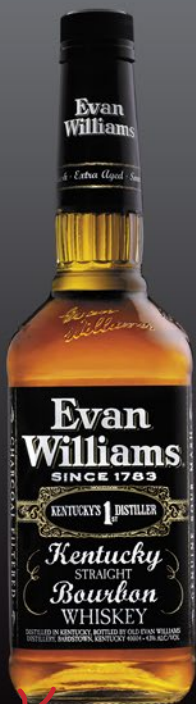
Evan Williams
1783 43%
0,7 l

Evan Williams
Bottled in Bond 50%
0,7 l

Evan Williams
Single Barrel 43,3%
0,7 l

Rittenhouse Rye
4 years, 50%
0,7 l

Elijah Craig
12 years bourbon 47%
0,7 l



499,-

s DPH = 603,79

31018055

499,-

s DPH = 603,79

31018055

599,-

s DPH = 724,79

31018057

499,-

s DPH = 603,79

31018052

649,-

s DPH = 785,29

31018069

R. JELÍNEK

Original Czech Distilleries



Etter – kvalita je budoucnost

Historie této rodiny začala u praprapradědečka Johanna Baptisty Etter. Ten v roce 1823 otevřel palírnu, která ale byla spíše pro „zábavu“ vedle jeho hlavní obživy – farmaření. Vyrobil svoji první „třešňovou vodu“ a položil tím základní kámen k tomu, co dnes známe jako „ovocné destiláty Etter“. Až Johannův syn Paul zakládá v roce 1870 v Zugu oficiálně palírnu nesoucí rodinné jméno Etter. V roce 1980 Hans Etter postavil kompletně novou budovu a celou produkci sem přestěhoval – v těchto technologicky velmi moderních prostorách se nyní vyrábí celá produkce. Tajemství výroby spočívá ale v surovině – ovoci. Třešně a všechno ostatní ovoce je ze 100 % pěstováno na území Švýcarska, s velkým důrazem na místní produkci z regionu Zug. Na třešňovici se například používá přes 200 druhů třešní, vhodných pro destilaci - pěstují se na strmých stráních jezera Zug. Malé, sladké, černé třešně jako Lauerzer, Mistler, Dolleseppler, Lauber nebo Lampnäster jsou výjimečné svou extrémně slabou slupkou, intenzivním aroma a vysokým obsahem cukru. A jak vidí u Etter svou budoucnost? Hans Etter k tomu říká: „Lidé pijí méně, ale o to kvalitnější produkty. A to je přesně naše cesta“. Základem budoucnosti jsou také nové nápady a čerstvá energie. Proto v září 2013 převzali chod firmy dcera Eveline a její manžel Gabriel Galliker-Etter.



ETTER

LA FINE EAU-DE-VIE



 **Global Wines**

Global Wines s.r.o. • Václavské náměstí 53, 110 00 Praha 1 • tel.: 221 965 253-4 • e-mail: info@global-wines.cz • www.global-wines.cz

POZNEJTE SVĚTOVĚ OCEŇOVANÉ PRÉMIOVÉ IRSKÉ WHISKEY

KILBEGGAN CO
DISTILLING 1757



445,90
s DPH = 539,54

34802029
0,7 l



519,90
s DPH = 629,08

34033014
0,7 l



519,90
s DPH = 629,08

34003060
0,7 l

Pâpidoux® CALVADOS PRO VÁŠ BAR

35004011

35004012

35004013



255,90
s DPH = 309,64

CALVADOS PAPIDOUX
FINE 0,7L
DOBA ZRÁNÍ 3 ROKY



307,90
s DPH = 372,56

CALVADOS PAPIDOUX
V.S.O.P. 0,7L
DOBA ZRÁNÍ 5 LET



409,90
s DPH = 495,98

CALVADOS PAPIDOUX
X.O. 0,7L
DOBA ZRÁNÍ 6 LET

PIJTE ZODPOVĚDNĚ

Prémiové STŘEDOMOŘSKÉ GINY

0,7 l

32503003

209,90
s DPH = 253,98

Premium
0,7 l

Ultra Premium
0,7 l



583,90
s DPH = 706,52

32517002



745,90
s DPH = 902,54

32517005



Global Wines

www.global-wines.cz



ETTER
LA FINE EAU-DE-VIE
GEGR 1870

Prémiové
ovocné destiláty
ze Švýcarska

Etter Vieille Poire Williams
(barikovaná hruškovice)

Etter Williams
(hruškovice)

744,90
s DPH = 901,33



39917025
0,7 l

799,90
s DPH = 967,88



39917026
0,7 l

Global Wines s.r.o. • Václavské náměstí 53, 110 00 Praha 1
• tel.: 221 965 253 • fax: 224 219 923 • e-mail: info@global-wines.cz

* na objednání

Pijsrozumem.cz

RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
V MALÝCH DÁVKÁCH
JEMNÁ CHUŤ



826,40
s DPH = 999,94

Bushmills
Single Malt 16YO *
34812006
0,7l

512,90
s DPH = 620,61

Bushmills
Single Malt 10YO *
34812002
0,7l

2 362,90
s DPH = 2 859,11

Bushmills
Single Malt 21YO *
34212003
0,7l

* DODÁVANO V DÁRKOVĚ KRABÍČCE ** DODÁVANO V DÁRKOVĚ KRABÍČCE A LÁTKOVÉM SÁČKU *** DODÁVANO V EXKLUZIVNÍM JELENICOVÉM SÁČKU



POUZE NA
OBJEDNÁNÍ

789,-
s DPH = 954,69

639,-
s DPH = 773,19

751,90
s DPH = 909,80

629,90
s DPH = 762,18

34806005 0,7l
Cardhu
12YO *

34806038 0,7l
The Singleton
of Dufftown 12YO

34806031 0,7l
Clynelish
14YO *

34806034 0,7l
Caol Ila
12YO *

579,-
s DPH = 700,59

Dimple
15YO *
34806007
0,7l

331,90
s DPH = 401,60

Crown Royal
Canadian Whisky **
34006023 0,7l

489,-
s DPH = 591,69

Pampero
Aniversario ***
33510016
0,7l

989,-
s DPH = 1 196,69

328,90
s DPH = 397,97

Sheridan's
35599205
0,7l

Smirnoff Red
3L
32006018

768,50
s DPH = 929,89

Johnnie Walker
Red Label 2L *
34006035

Luxusní, výjimečné, sváteční...



LAHVE JSOU DODÁVÁNY
V DÁRKOVÝCH KRABÍČKÁCH

JOHNNIE WALKER.



Exkluzivní dárková balení





**Ballantine's Finest 0,7L
+ 2 skleničky**

skotská whisky

34002010

289,90
s DPH = 350,78



**Jameson 0,7L
+ 2 skleničky**

irská whiskey

31017176

359,90
s DPH = 435,48



**Havana Club
Selection
de Maestros 0,7L**

kubánský rum

31017338

965,-
s DPH = 1 167,65



**Havana Club
15YO 0,7L**

kubánský rum

31017330

4 159,-
s DPH = 5 032,39



Ararat Akhtamar 10YO 0,7L

arménská brandy

35008001

394,90
s DPH = 477,83



Ararat Nairi 20YO 0,7L

arménská brandy

35008002

689,90
s DPH = 834,78



Jameson Gold 0,7L

írská whiskey

31017179

889,90

s DPH = 1 076,78



Royal Salute 0,7L

skotská whisky

31017311

2 065,90

s DPH = 2 499,74



Chivas Regal 18YO 0,7L

skotská whisky

31017162

845,-

s DPH = 1 022,45



**Perrier Jouët
Belle Epoque 0,75L**

šampaňské

20499006

2 059,90

s DPH = 2 492,48



**Perrier Jouët
Grand Brut 0,75L
+ 2 skleničky**

šampaňské

20499074

819,90

s DPH = 992,08



Novinka

Mumm Lalo 0,75L

šampaňské

20499098

2 959,-

s DPH = 3 580,39



Martell Cordon Bleu 0,7L

koňak

31017237

2 025,-

s DPH = 2 450,25



Martell XO 0,7L

koňak

31017240

2 185,-

s DPH = 2 643,85

✱ na objednání



Jan Becher
Pernod Ricard



LE PLAISIR DES RITUELS
depuis 1827



www.pijsrozumem.cz

WWW.GHMUMM.COM
G.H.MUMM OFFICIAL CHAMPAGNE OF FORMULA 1®



Mumm Cordon Rouge
F1 kartonek
0,75 l

G.H.MUMM OFICIÁLNÍ ŠAMPAŇSKÉ VÍTĚZŮ FORMULE 1

Charakteristická láhev G.H.MUMM Cordon Rouge, která je po celém světě vnímána jako ikona šampaňského a symbol vítězství, je již od roku 2000 partnerem závodů Formule 1.

Je zcela na místě, že právě G.H.MUMM Cordon Rouge se dělí o stupně vítězů se závodníky Formule 1. Již téměř dvě století je totiž značka G.H.MUMM ozdobou každé oslavy, která se dostává do středu pozornosti v magickém okamžiku vítězství. A právě z toho důvodu si mnoho významných cestovatelů a objevitelů připsalo na dosažené úspěchy šampaňským G.H.MUMM Cordon Rouge.

Obdarujte sebe a vítěze kolem Vás šampaňským G.H.MUMM v lahvi Formule 1 a získáte tak nepřehlédnutelnou ozdobu Vaší oslavy.

Cognac Poire
Grand Breuil
0,5 l



474,90
s DPH = 574,63

35229008



Old St. Andrews
Clubhouse 40%
0,7 l

474,90
s DPH = 574,63

34004041



Ron Barceló
Imperial
0,7 l

474,90
s DPH = 574,63

33504035

✱ na objednání



Licor 43
dárkovém balení
+ 2 originální sklenice

LICOR 43. THE SPANISH SMOOTH TEMPTATION





206,50

s DPH = 249,87

GRANTS FAMILY
RESERVE TIN 40%
0,7l

34001040



282,90

s DPH = 342,31

GRANTS FAMILY
RESERVE + 2 miniatury
0,7l

34001045



263,90

s DPH = 319,32

GRANTS FAMILY
RESERVE + 2 GLASS 40%
0,7l

34001038



539,90

s DPH = 653,28

GLENFIDDICH
12YO MALT GPK 40%
0,7l

34801006



719,90

s DPH = 871,08

GLENFIDDICH
15YO MALT GPK 40%
0,7l

34801014



974,90

s DPH = 1 179,63

GLENFIDDICH
18YO MALT GPK 40%
0,7l

34801015



869,-

s DPH = 1 051,49

BALVENIE 12YO
DOUBLEWOOD GPK 40%
0,7l

34801032



2 239,-

s DPH = 2 709,19

GLENFIDDICH
21YO MALT GPK 40%
0,7l

34801017



6 889,-

s DPH = 8 335,69

GLENFIDDICH
26YO MALT GPK 43%
0,7l

34801016



2 259,-

s DPH = 2 733,39

BALVENIE 21YO
PORTWOOD GPK 40%
0,7l

34801034



956,90

s DPH = 1 157,85

BRUICHLADDICH
THE CLASSIC LADDIE
0,7l

34801037



1 115,-

s DPH = 1 349,15

BRUICHLADDICH
PORT CHARLOTTE
0,7l

34801036

✳ na objednávku



635,90
s DPH = 769,44

TULLAMORE DEW
10YO SM 40%
0,7l
34202008



635,90
s DPH = 769,44

TULLAMORE DEW
12YO 40%
0,7l
34202007



315,90
s DPH = 382,24

TULLAMORE DEW
v plechové dóze
0,7l
34202005



349,90
s DPH = 423,38

TULLAMORE DEW
v krabičce s 2 skleničkami
0,7l
34202006



635,90
s DPH = 769,44

TULLAMORE DEW
PHOENIX 55%
0,7l
34202018



263,90
s DPH = 319,32

JÄGERMEISTER
v plechové dóze
0,7l
35503027



284,90
s DPH = 344,73

JÄGERMEISTER
v krabičce s 2 skleničkami
0,7l
35503021



284,90
s DPH = 344,73

JÄGERMEISTER
v krabičce s placatí
0,7l
35503024



316,90
s DPH = 383,45

APEROL 0,7l
+ Duopack s Prosecco 0,75l
39903008



LOUIS XIII
DE RÉMY MARTIN
0,7l
35299030

39 900
s DPH = 48 279



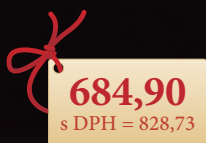
17 355
s DPH = 20 999,55

RÉMY MARTIN
Centaure de Diamant
0,7l
35003121



RÉMY MARTIN V.S.O.P.
MATURE CASK FINISH
0,35l
35003061

312,90
s DPH = 378,61



RÉMY MARTIN V.S.O.P.
MATURE CASK FINISH
0,7l
35003053

684,90
s DPH = 828,73



RÉMY MARTIN
Coeur De Cognac
0,7l
35003067

1 009,90
s DPH = 1 221,98



RÉMY MARTIN XO
Excellence v dárkové krabičce
0,7l
35003063

2 849,90
s DPH = 3 448,38



RÉMY MARTIN XO
Excellence
0,7l
35003057

2 639,90
s DPH = 3 194,28



MOUNT GAY RUM 1703
0,7l

33503006

1 599,90
s DPH = 1 935,88



MOUNT GAY RUM
Extra Old
0,7l

33503005

809,50
s DPH = 979,50



MATUSALEM
Gran Reserva 15YO
v dřevěné krabičce
0,7l

33503008

665,90
s DPH = 805,74



MATUSALEM
Gran Reserva 23YO
0,7l

33503007

1 279,90
s DPH = 1 548,68



PIPER HEIDSIECK BRUT
v krabičce se stopperem
0,75l

20499062

577,90
s DPH = 699,26



PIPER HEIDSIECK
Vintage 2006
0,75l

20420004

825,00
s DPH = 998,25

✳ na objednání

DÁRKOVÁ BALENÍ 2014



RÉMY COINTREAU
Hledáme pouze *dokonalost.*



464,90
s DPH = 562,53

METAXA 12*
v krabičce
0,7l
35003104



272,90
s DPH = 330,21

METAXA 5*
se 2 skleničkami
0,7l
35003014



227,90
s DPH = 275,76

METAXA 5*
v krabičce
0,7l
35003013



235,90
s DPH = 285,44

METAXA 5*
v plechové dóze
0,7l
35003016



339,90
s DPH = 411,28

METAXA 7*
se 2 skleničkami
0,7l
35003072



293,50
s DPH = 355,14

METAXA 7*
v krabičce
0,7l
35003034



18 180,99
s DPH = 21 999

METAXA AEN
0,7l
35003029



1 049,90
s DPH = 1 270,38

METAXA
Private Reserve
0,7l
35003027



SLAVTE S NÁMI A PŘIPIJTE SI NA NOVOU PALÍRNU

Tullamore D.E.W. 55%
0,7 l



Na začátku října jsme se vrátili domů. Otevřeli jsme palírnu v Tullamore, městečku v srdci Irska, kam se výroba stejnojmenného destilátu vrací po více než šedesáti letech.

Tradice produkce whiskey v Tullamore sahá až do roku 1829. Původní palírna v roce 1954 vyhořela a k otevření nové došlo v září letošního roku. Produkce whiskey je pro Irsko stěžejním potravinářským odvětvím s výrazným vlivem na ekonomiku země. Irská whiskey je nejrychleji rostoucí lihovina na světě a Česká republika patří mezi klíčové evropské trhy. Tuzemská spotřeba whiskey každoročně stoupá a řadí se tak k nejoblíbenějším typům alkoholu vůbec.

Pro tuto příležitost, jsme na trh uvedli limitovanou edici Tullamore D.E.W. Phoenix, která oslavuje otevření nové palírny. Připojte se a slavte s námi.

TULLAMORE
D.E.W.
1829
Irish Whiskey
PHOENIX

GLASSES UP!



pij.rozumem.cz

Jack Daniel's
NO. 1
0,7 l

Jack Daniel's
NO. 2
0,7 l



No.2 Jack Daniel's Master Distiller edice v prodeji

Srdce milovníků whiskey a zajímavých investičních příležitostí zaplesá. Legendární whiskey Jack Daniel's představuje speciální limitované edice Master Distiller, věnované svým mistrům palírníků. V České Republice jsou nyní k dostání dvě série, první pojmenovaná po samotnému Jacku Danielovi a druhá po Jessi Motlowovi, Jackovu synovci, který se o kvalitu tohoto moku staral po něm. V následujících letech se můžeme těšit na další přírůstky do této výjimečné série.

DÁRKOVÁ BALENÍ LETOŠNÍCH VÁNOC!



254,90
s DPH = 308,43

Finlandia Vodka 0,7l
v krabičce
32001008



369,90
s DPH = 447,58

Finlandia Vodka 0,7l
v krabičce plus 6x sklo
32001007



369,90
s DPH = 447,58

Jack Daniel's 0,7l
v krabičce
34001053



439,90
s DPH = 532,28

Jack Daniel's 0,7l
v krabičce plus 2x sklo
34001054



489,90
s DPH = 592,78

Jack Daniel's 0,7l
v plechu plus 2x sklo
34001072



477,90
s DPH = 578,26

Jack Daniel's Honey 0,7l
v krabičce plus 2x sklo
34001075



697,90
s DPH = 844,46

Jack Daniel's
Gentleman Jack 0,7l framepack
34003061



989,90
s DPH = 1 197,78

Jack Daniel's
Single Barrel 0,7l framepack
34001057



989,90
s DPH = 1 197,78

Jack Daniel's
Single Barrel 0,7l plus 2x sklo
34001067



375,90
s DPH = 454,84

Bombay Sapphire 0,7l
v krabičce
32501006



342,90
s DPH = 414,91

Bacardi Gold 0,7l
v krabičce plus 2x plecháček
33501003



159,90
s DPH = 193,48

Martini Bianco 0,75l
v krabičce plus sklo
20312107

NABÍDKA PLATÍ DO VYPRODÁNÍ ZÁSOB.

BROWN-FORMAN CZECHIA | www.pjsrozumem.cz

Kde zakoupit či objednat:

Brno

CASH & CARRY

Drobného 558 - Královo Pole
Otevřeno denně od 7.00 - 20.00 hod
Tel.: 727 931 238

E-mail: cash.brno@jip-napoje.cz

CASH & CARRY

Heršpická 788/9

Otevřeno denně od 8.00 - 21.00 hod
Tel.: 725 704 606

E-mail: info@jip-brno.cz

JIP VELKOOBCHOD

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Tel.: 725 704 606

E-mail: info@jip-brno.cz

*

České Budějovice

Nemanická 2180/3

JIP VELKOOBCHOD

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Tel.: 467 770 002

Tel.: dotazy na pobočku: 725 031 642

E-mail: budejovice@jip-napoje.cz

*

Český Těšín

Tovární 1927

JIP - BENSTAR

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Mobil: 601 534 283, 733 697 745
Fax: 558 734 109

E-mail: objednavky.ct@benstar.cz

*

Náchod

CASH & CARRY

Plhovská 1098

Otevřeno denně od 7.00 - 19.00 hod

*

Jeseníky

Za podjezdem 446/7

JIP - BENSTAR

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Mobil: 777 756 408
Tel.: 584 412 313

E-mail: objednavky.je@benstar.cz

*

Olomouc

Na zákopě 561

JIP - BIKOS

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Tel.: 585 312 060, 585 152 087

Fax: 585 316 041

Mobil: 777 738 477

E-mail: bikos@bikos.cz, objednavky@bikos.cz

*

Ostrava

U Řeky 909, Ostrava – Hrabová

JIP - BENSTAR

Objednávky od 6.00 do 17.00 hod
Mobil: 605 264 002, 602 465 643,
Tel.: 596 619 043

E-mail: objednavky.ov@benstar.cz

*

Pardubice

CASH & CARRY

Hradišská 407, Staré Hradiště

Otevřeno denně od 8.00 - 19.00 hod

Tel.: 602 681 749

JIP VELKOOBCHOD

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Tel.: 606 755 049

divize chlazené, mražené

Tel.: 466 310 795

*

Polička

CASH & CARRY

Na Vyšehradě 1095

Otevřeno denně od 8.00 - 18.00 hod

*

Praha

CASH & CARRY

Českomoravská 2258/8, Praha-Libeň
Otevřeno denně od 8.00 - 20.00 hod
Tel.: 724 278 133

CASH & CARRY

Hovorčovická 128, Bořanovice

Otevřeno denně od 8.00 - 19.00 hod

Tel.: 724 319 691

JIP VELKOOBCHOD

Objednávky od 6.00 do 18.00 hod
Tel.: 271 726 625

*

Jilemnice

Branská 918

JIP VELKOOBCHOD

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Sobota od 8 do 12 hod
Tel.: 481 540 041

*

Karlovy Vary

CASH & CARRY

Dolní Kamenná 1016/5

Otevřeno denně od 8.00 - 19.00 hod
Tel.: 353 565 863, 352 609 633

JIP VELKOOBCHOD

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Tel.: 353 565 863, 352 609 633

*

Liberec

Šrámkova 132

JIP VELKOOBCHOD

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Tel.: 485 151 777

*

Most

CASH & CARRY

Dělnická 37, Velebudice

Otevřeno denně od 7.00 - 19.00 hod
Tel.: 602 293 529

JIP VELKOOBCHOD

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Mobil: 602 293 529
Tel.: 476 100 117, 476 000 987
Email: most@jip-napoje.cz

*

Sušice

CASH & CARRY

Nádražní 1298

Otevřeno PO-SO od 8.00 - 18.00 hod
Ne od 8.00 - 13.00 hod
Tel.: 725 929 464

*

Svoboda nad Úpou

CASH & CARRY

Úpská 14

Otevřeno denně od 8.00 - 18.00 hod
Tel.: 606 633 172

*

Zlín

Lípa 270, 763 11 Lípa

JIP – LESKO

Objednávky od 6.00 do 17.30 hod
Mobil: 603 215 715, 731 615 590
Tel.: 577 210 609, 577 432 210
Tel.: 577 001 460, 577 018 630
Fax: 577 001 461
Email: lesko@lesko-zlin.cz



NABÍDKA VYJÍMEČNÝCH CHUTÍ A VÁNOČNÍHO LUXUSU



www.jip-prodejny.cz

VÁNOCE 2014
zdarma

Více skvělých nabídek naleznete uvnitř.

