



Inspirace
pro sychravé dny



FINLANDIA VODKA. JEMNÁ. LEDOVCOVĚ ČISTÁ.

Co dělá Finlandia vodku tak jedinečnou?

- Zlatý finský ječmen zraje **pod půlnočním sluncem** po dobu 72 dní a dodává vodce lehkou, čistou a jemnou chuť.
- Rmut z finského ječmene prochází za dohledu mistrů destilérů **více než 200 destilačními kroky** po dobu přes 50 hodin.
- Potom se přidá **pramenitá ledovcová voda**, která je tak čistá, že již nepotřebuje další filtraci.

Finlandia má také unikátní nabídku ochucených variant.

- **Obsahují 37,5 % alkoholu**, a zásadně se tedy liší od sladkých barevných likérů na bázi vodky.
- **Ovocná příchut'** se vyrábí přidáním několika kapek koncentrovaného přírodního aroma do čisté Finlandia vodky.

Namíchejte svým zákazníkům oblíbené kombinace.



FINLANDIA KOKOS TROPICAL TOUCH

4 CL VODKY FINLANDIA COCONUT
2 CL KOKOSOVÉ VODY
2 CL ANANASOVÉHO DŽUSU, 1 ŠPETKA SOLI
PLÁTKY LIMETKY, LIST ANANASU

JAK MÍCHAT

PRVNÍ KROK
VYCHLAĎTE SKLENICI TYPU COUPE A ŠEJKR.

DRUHÝ KROK
VLOŽTE VŠECHNY INGREDIENCE
DO ŠEJKRU NAPLNĚNÉHO LEDEM.

TŘETÍ KROK
PROTŘEPTÉ A PŘELIJTE
DO VYCHLAZENÉ SKLENICE.

ČTVRTÝ KROK
OZDOBE PLÁTKEM LIMETKY
A LISTEM ANANASU.

KIPPISI!



FINLANDIA GREP & TONIC

4 CL FINLANDIA GRAPEFRUIT
12 CL TONIC, PLÁTEK GREPU, LED



FINLANDIA BRUSINKA & ZÁZVOR

4 CL FINLANDIA BRUSINKA
12 CL ZÁZVOROVÝ TONIC, LED

Milí čtenáři,

teplé dny máme nenávratně za sebou. Nynější brzká stmívání a chladná rána umí spolehlivě navodit melancholickou náladu, ale naštěstí tu je několik zásadních (a pozitivních) záležitostí, které umí jenom chladné měsíce. Kdy jindy si vychutnáte burčák, punč a svařák? Kdy jindy si beztestně zalezete s knížkou do postele už v odpoledních hodinách? Ale hlavně – kdy jindy si dáte tolik dobrot z typických podzimních surovin, jako jsou jablka, hrušky a dýně, nebo se můžete těšit z té správné vůně cukroví? A přesně o těchto podzimních a zimních radostech je nové číslo JIP magazínu. Nechte se jím inspirovat a udělejte si konec letošního roku příjemný.

Krásné dny a pevné zdraví přeje

JIP Východočeská



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

REDAKCE

JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská ve spolupráci s GastroStudiem JIP

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

Vydavatel:

JIP Východočeská, a.s., Hradištská 407, 533 52 Staré Hradiště

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

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz, www.jip-gastrostudio.cz
FB /jip.potraviny IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:





**Děkujeme Vám za projevenou důvěru
v uplynulém roce a do nového roku 2021
Vám přejeme hodně zdraví, štěstí,
osobních i pracovních úspěchů.**



2021
2021



JIP-POTRAVINY.CZ



22



14



42



28

OBSAH GastroMAGAZÍN

- 6 Dýně
recepty
- 12 Příběhy našich dodavatelů
Nemléko
- 14 Jablka
recepty
- 18 Světové chutě
v Ollies bistro
- 22 Hrušky
recepty
- 28 Extra panenský olivový olej
díl první - regiony Itálie
- 32 Příběhy našich dodavatelů
Ibis
- 34 Vánoce
tradiční recepty
- 42 Citrusy
recepty



34



Dýně



Dýňové
gnocchi



Dýňové
placky

.....
: NÁŠ TIP! :
.....

Dýňové gnocchi

Suroviny:

1 kg dýně Hokkaido, 300 g brambor, 200 g bramborového škrobu, 100 g kukuřičné mouky, 50 g strouhaného parmezánu, 1 žloutek, 1 lžice ricotty, 2 stroužky česneku, sůl, pepř, muškátový oříšek

Postup:

Dýňi Hokkaido omyjte, rozkrojte na půl a odstraňte semínka, poté dýňi nakrájejte na menší kousky a dejte na plech. Na 180 °C pečte asi 30–40 minut, dokud dýňe nezměkne. Mezitím oloupejte brambory a dejte vařit. Uvařené brambory s upečenou dýní dejte do mísy a rozmixujte tyčovým mixérem. Do vzniklého pyré přidejte bramborový škrob, kukuřičnou mouku, parmezán, žloutek, ricottu, prolisovaný česnek, špetku muškátového oříšku, poté osolte a opepřete. Ze směsi vypracujte hladké těsto a rozdělte na 4 díly. Z každého dílu vyválejte váleček a z něho pak odkrajujte zhruba 2 cm velké kousky. Každý kousek zvlášť pak stlačte hrotem vidličky. Gnocchi vařte v osolené vroucí vodě, dokud nevyplavou na povrch. Podávat můžete například s nastrouhaným parmezánem a špenátem nebo s omáčkou dle chuti.

Dýňové placky

Suroviny:

500 g dýně Hokkaido, 2 lžice hladké mouky, 2 lžice bramborového škrobu, 50 ml mléka, 1 lžička prášku do pečiva, 2 vejce, sůl, pepř

Postup:

Dýňi oloupejte, zbavte semínek a nahrubo nastrouhejte. Nastrouhanou dýňi smíchejte s moukou, škrobem, mlékem, práškem do pečiva a vejci, osolte, opepřete a vypracujte těsto. Na pánvi rozpalte olej a lžící vytvořte placičky, které osmažte dozlatova z obou stran. Podávat můžete jako hlavní chod, například s plísňovým sýrem, nebo jako přílohu.

Špagety s dýní a pestem

Suroviny:

500 g špaget
500 g dýně
1 hrnek bazalkového pesta
50 g parmezánu
olivový olej
sůl, pepř, chilli dle chuti
čerstvá bazalka

Postup:

Dýňi oloupejte a nakrájejte na menší kostky. Ty rozprostřete na plech, pokapejte olivovým olejem, osolte a dejte na zhruba 30–40 minut péct do trouby na 180 °C. Mezitím uvařte špagety, slijte je a dejte na pánev s trochou rozehřátého olivového oleje. Rozmíchejte $\frac{3}{4}$ bazalkového pesta se lžicí olivového oleje, osolte a opepřete, pokud máte rádi ostřejší jídla, můžete přidat chilli. Tuto směs přidejte ke špagetám a lehce osmahněte, poté přidejte upečenou dýňi. Špagety na talíři ozdobte zbytkem pesta, nastrohaným parmezánem a lístky čerstvé bazalky.

Špagety
s dýní



Pečená dýně s růžičkovou kapustou a ořechy

Suroviny:

500 g dýně Hokkaido
500 g růžičkové kapusty
150 g pekanových ořechů
4 stroužky česneku
2 lžice balzamiky
80 ml olivového oleje
sůl
pepř

Postup:

Oloupanou dýňi nakrájejte na menší kostky a dejte do misky. Přijďte na půlky nakrájené růžičkové kapusty a na plátky nakrájený česnek.

V hrníčku smíchejte olivový olej, balzamičnou omáčku, sůl a pepř, zalijte jím připravenou zeleninu a dobře promíchejte. Zeleninu rozložte na plech a dejte péct do trouby předehřáté na 180 °C na zhruba 30–40 minut. Zatímco se bude zelenina péct, krátce nasucho opražte pekanové ořechy. Ty přidejte k upečené zelenině a můžete podávat.

Pečená dýně
s růžičkovou kapustou



Dýňovobramborové šišky s mákem

Suroviny:

400 g dýně Hokkaido, 400 g brambor, 100 g jemné krupice, 160 g polohrubé mouky, 1 vejce, sáček mletého máku, moučkový cukr

Postup:

Dýni nakrájejte na menší kousky a dejte péct na 180 °C, dokud nezměkne, poté ji v misce rozmixujte tyčovým mixérem. Brambory uvařte a přidejte k dýňovému pyré a znovu promixujte. Poté přidejte mouku, krupici a vejce a vypracujte těsto. Z těsta vyválejte válečky, z nichž ukrajujte asi 2 cm dlouhé šišky. Ty postupně vhaďte do vroucí vody a vařte, dokud nevyplavou na povrch, poté scedte a přidejte k nim trochu másla. Podávejte s mákem smíchaným s moučkovým cukrem.





Dýňová
roláda



Dýňové lívance

Suroviny:

200 g dýňového pyré
(z upečené či uvařené rozmixované dýně)
170 g hladké mouky
30 g cukru
1 hrnek mléka
1 vejce
30 g másla
2 lžičky prášku do pečiva
½ lžičky mleté skořice
½ lžičky mletého sušeného zázvoru
špetka muškátového oříšku
špetka soli

Postup:

V míse smíchejte mouku, cukr, prášek do pečiva, koření a sůl. V další misce vyšlehejte mléko, dýňové pyré, vejce a rozpuštěné máslo, nalijte do připravené moučné směsi a vše vymíchejte v hladké těsto. Na rozpáleném oleji smažte lívance asi 3 minuty z každé strany dozlatova. Podávat můžete například s javorovým sirupem a dýňovými semínky.

Podzimní dýňovopomerančové smoothie

Suroviny:

200 g dýňového pyré, 60 ml 100% pomerančového džusu, 1 bílý jogurt, ½ hrnku mléka, 2 lžice medu, ½ lžičky skořice, špetka mletého sušeného zázvoru, špetka muškátového oříšku

Postup:

Všechny ingredience vložte do smoothie mixéru a rozmixujte. Smoothie nalijte do skleniček a posypte špetkou skořice.

Dýňová roláda

Suroviny:

200 g dýňového pyré (z upečené či uvařené rozmixované dýně), 100 g hladké mouky, 170 g cukru krupice, 3 vejce, 1 lžička prášku do pečiva, ½ lžičky jedlé sody, ½ lžičky skořice, ořechy dle chuti

Náplň: 250 g tvarohu nebo krémového sýru, 100 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 30 g másla

Postup:

Smíchejte prosátou mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu a skořici. V další misce vyšlehejte do pěny vejčka s cukrem. Do nich poté přidejte dýňové pyré a připravenou moučnou směs a smíchejte. Na plech vyložený pečicím papírem nalijte těsto, rovnoměrně ho rozetřete po celé ploše a pečte při 190 °C asi čtvrt hodiny. Roládu poté vyndejte z trouby, s pečicím papírem ji zarolujte, zabalte do vlhké utěrky a nechte vychladnout. Z tvarohu nebo krémového sýru, cukru a másla vyšlehejte náplň, z níž si malou část dejte stranou. Roládu rozmotejte, vnitřek natřete náplní a znovu zarolujte. Zamotanou roládu potřete trochou krému, posypte nasekanými ořechy a zabalenou v alobalu nechte přes noc v lednici.





NEMLÉKO

Příběh Nemléka se začal psát ve chvíli, kdy se začal psát ten náš. Původně jsme si našim podomácku vyrobeným rostlinným mlékem zpříjemňovali společná rána, pak nás však napadlo, že bychom se o něj rádi podělili i s širším okolím.

Proto jsme se jednoho jarního dne nervózně postavili s improvizovaným stánkem na pražskou Náplavku – a vzniklo tak Nemléko. Reakce okolí nás přinejmenším zaskočila. Z desítek lahví se v mžiku staly stovky, z rohu kuchyně jsme se přestěhovali do prvního pronajatého prostoru.

Úspory v našich kapsách se však rychle tenčily, a tak jsme začali přemýšlet o spolupráci s investory. Nakonec jsme se však opět obrátili na naše fanoušky – a ti nás opět neklamali. V crowdfundingové kampani „Zamiluj se do Nemléka“ jsme vybrali bezmála půl milionu korun a my tak mohli naplnit náš velký sen a slib – vedle mandlového Nemléka začít vyrábět i to makové.

Dnes už je Nemléko naší každodenní radostí i strastí. Skrze něj se snažíme vyjadřovat náš pohled na svět – hravý a šetrný ke svému okolí. A hlavně jsme rádi, že vám díky němu můžeme zpříjemnit třeba právě vaše společná rána.

Díky našim skvělým příznivcům, kteří Nemléku od začátku věřili, i těm, kterým jsou naše výrobky jednoduše sympatické, se náš Nemléčný tým pomalu rozrůstá a s ním i portfolio našich produktů. Máme spoustu nápadů a vizí, ale stále stojíme nohama pevně na zemi. Nejdůležitější pro nás je, abychom naši filosofii a úroveň kvality výrobků udrželi na té nejvyšší úrovni. Každou lahvičku vyrábíme stejně pečlivě jako na začátku, když jsme si Nemléko dělali doma v kuchyni. Chceme totiž, aby vám naše výrobky dělaly stejnou radost jako nám.

V Nemléku se snažíme ulehčovat život těm, kteří nechtějí nebo nemohou konzumovat laktózu. My osobně jsme se rozhodli odstranit laktózu a ostatní živočišné produkty ze svého života kvůli lásce ke zvířatům a začali jsme se řídit heslem „Live and let live.“ Nemléko vyrábí čisté rostlinné alternativy mléčných produktů bez chemických konzervantů a jiných přidaných látek.

Od našeho vzniku se „nemléčná rodinka“ poměrně rozrostla. Jako první jsme začali vyrábět mandlové Nemléko. Díky našim milým fanouškům, kteří přispěli v kampani na Hithitu, jsme k němu mohli zanedlouho přidat ještě makovou variantu. Věci pak nabraly rychlý spád a my jsme kromě nápojů začali dělat i jiné výrobky. Momentálně v našem portfoliu naleznete mandlové a makové Nemléko v několika příchutích, mandlové Nejogurty, Nemáslo a dva bio ledové čaje naší dceřiné značky Yestea. A ještě stále vymýšlíme, jakými dalšími produkty vám uděláme radost.





JACK FIRE ŠTRÚDL

- DVOUSLOŽKOVÝ DRINK •
- JEDNODUCHÁ A RYCHLÁ PŘÍPRAVA •
- LZE PŘIPRAVIT JAKO HOT A COLD DRINK •



HOT
DRINK

JAK NAMÍCHAT:



NALIJTE
4 CL JACK DANIEL'S FIRE



DOLIJTE TEPLÝM
JABLEČNÝM DŽUSEM



OZDOBTE
PLÁTKEM CITRONU

pij s rozumem • CZ

Jack Daniel's a Tennessee Fire jsou registrované ochranné známky. ©2020 Jack Daniel's. Všechna práva vyhrazena.



Jablka



Lívance
s pečenými jablky



NÁŠ TIP!

Jablečné
sušenky

Lívance s pečenými jablky

Suroviny:

2 jablka, 140 g hladké mouky, 180 ml mléka, 1 vejce,
2 lžíce cukru, 1 lžička prášku do pečiva, 2 lžičky oleje,
špetka soli, špetka skořice, med

Postup:

Jablka oloupejte, nakrájejte na menší kousky, vyskládejte na plech, polijte medem a posypte skořicí. Takto připravená jablka pečte v troubě na 180 °C asi 20 minut. Mouku smíchejte s cukrem, práškem do pečiva a špetkou soli. Poté do směsi přidejte vejce, olej, po troškách přimíchejte mléko a vytvořte těsto. Lívance smažte na rozpáleném oleji dozlatova z obou stran. Teplá jablka dejte na lívance a celý pokrm můžete ještě dozdobit ořechy a polít trochou medu.

Jablečné sušenky z ovesných vloček

Suroviny:

2 jablka, 125 g hladké mouky, 115 g másla, špetka soli,
150 g třtinového cukru, 175 g ovesných vloček, 1 vejce,
½ lžice jedlé sody, ½ lžičky skořice, špetka muškátového oříšku,

Postup:

Smíchejte mouku, skořici, muškátový oříšek, jedlou sodu a sůl. V další míse utřete máslo s cukrem, přidejte vejce a následně vmíchejte připravenou moučnou směs. Do těsta přidejte ovesné vločky a oloupaná, na malé kostičky nakrájená jablka. Těsto pak nechte alespoň 30 minut odležet v lednici. Na plech vyložený pečicím papírem pak lžící vytvarujte sušenky a pečte je při 170 °C asi 15 minut.

Jablečná snídaňová kaše

Suroviny:

½ hrnku ovesných vloček
1 hrnek mléka
1 menší jablko
špetka skořice
med nebo javorový sirup
ořechy dle chuti

Postup:

Do hrnce dejte vločky s mlékem a pomalu přiveďte k varu, přidejte na drobné kostičky nakrájené jablko a vařte, dokud kaše nezhoustne. Ovesnou kaši nalijte do misky, oslaďte medem nebo javorovým sirupem a ozdobte nakrájeným čerstvým jablkem a ořechy.



Jablečná snídane

NÁŠ TIP!



Jablečná lízátka

Jablečná lízátka

Suroviny:

2 jablka
čokoláda dle chuti (tmavá, mléčná, bílá...)
oříšky nebo čokoládové zdobení
špejle

Postup:

Jablka nakrájejte na zhruba 1 cm silné plátky a odstraňte semínka. Ve vodní lázni rozpusťte čokoládu a namočte do ní kolečka jablek napíchnutá na špejli. Kolečka položte na plech vyložený pečicím papírem, posypte zdobením nebo nasekanými oříšky a dejte na 20 minut do mrazáku. Místo rozpuštěné čokolády můžete použít třeba i doma vyrobený karamel.

Quinoa s jablky a kešu ořechy

Suroviny:

1 hrnek quino
2 hrnky mléka
1 jablko
50 g kešu ořechů
másl
špetka skořice

Postup:

Kešu ořechy alespoň na hodinu namočte do vody. Quinou dejte do hrnce, zalijte mlékem, přidejte špetku skořice a vařte 15–20 minut, dokud nezměkne. Mezitím si na malé kostičky nakrájejte jablko. Na pánvi rozpusťte trochu másla a jablko lehce orestujte. Quinou sundejte z plotny a přidejte do ní ořechy a orestovaná jablka. Ozdobte kousky čerstvého jablka.



Quinoa s jablky



Jablečný
koláč



Pečená
jablka

Jablečný koláč

Suroviny:

3 jablka, 100 g hladké mouky, 100 g polohrubé mouky, 170 g másla, 2 lžice cukru krupice, 3 lžice vody, 1 vanilkový cukr, 1 lžička skořice, špetka soli

Postup:

Prosátou mouku smíchejte se špetkou soli a jednou lžící cukru. Do mouky přidejte změkklé máslo, vodu a vypracujte těsto, které pak nechte chvíli odpočinout v ledniče. Troubu si předehřejte na 180 °C. Z těsta vyválejte placku a přemístěte do koláčové formy tak, aby vznikly i okraje. Jablka nakrájejte na tenké plátky a v míse promíchejte se lžící cukru, vanilkovým cukrem, skořicí a trochou másla. Jablka pak vyskládejte na těsto a pečte asi 50–60 minut.

Pečená jablka

Suroviny:

6 větších jablek, 20 g másla, 2 lžice třtinového cukru, 1 vanilkový cukr, 3 lžičky skořice, špetka muškátového oříšku

Postup:

Troubu předehřejte na 175 °C. Jablka nakrájejte na čtvrtiny, zbavte jádřinců a vyskládejte na plech vyložený pečícím papírem. V mističce smíchejte třtinový cukr, vanilkový cukr, skořici a muškátový oříšek. Jablka pokapejte rozpuštěným máslem, posypte připravenou směsí cukru s kořením a pečte zhruba 25–30 minut. Podávat můžete jako dezert samotné nebo třeba s vanilkovou zmrzlinou.



**Světové chutě
i netradiční spojení.
V Ollies Bistru ví, jak na to**

Většinou, když někam vejdete, dýchne na vás atmosféra místa a vy už tak nějak víte, na čem jste. Když vkročíte do Ollies Bistra v Ostravě-Vítkovicích, hned poznáte, že vás čeká neobyčejný zážitek.

Téměř z románu vystřižený příběh firmy Ollies začal před jednadvaceti lety, a to když Olga Gondková vyrobila tak trochu náhodou pro jednoho majitele kavárny své domácí tiramisu, po kterém se jen zaprášilo. Objednávky přibývaly, a tak se z kuchyně v paneláku firma Ollies vypracovala v síť typicky žlutých proužkovaných cukráren, které v současné době najdete v Ostravě, v Olomouci a v Praze. Cukrárnami to však neskonečilo. Před sedmi lety k nim přibýlo první bistro, které začalo psát novou, slanou kapitolu. Na koncept Bister Ollies dohlíží šéfkuchař Peter Forman, jehož osud se s Ollies spojil zhruba před půl rokem. „Základ dobré kuchyně je v poctivosti, hledání kvalitních surovin a přístupu lidí. Musí tam být vždycky pohoda,“ říká s úsměvem šéfkuchař Ollies Bister.

Do Ollies jste nastoupil těsně před propuknutím pandemie koronaviru, která byla zatěžkávací zkouškou pro celé gastronomické odvětví. Jak jste se s ní vyrovnali?

Hned první den, kdy to celé začalo, celý náš tým včetně majitelů začal vymýšlet, co dál. Nakonec jsme vytáhli dva karavany, které máme na akce, a začali prodávat z karavanu, později jsme zřídili i výdejní okénko. Zákazníci byli skvělí, podrželi nás a stále za námi chodili, takže to mělo úspěch.

A podle momentálního počtu zákazníků je vidět, že vám udrželi přízeň nadále :-) Muselo se u vás kvůli opatřením něco změnit? (rozhovor probíhal na začátku října, pozn. red.)

Už před pandemií bylo standardem, že jsme v kuchyni pracovali v rukavicích. K tomu samozřejmě personál nosí roušky a máme k dispozici dezinfekce. A co bude dál, uvidíme.



**šéfkuchař Ollies
Peter Forman**



**Anglická snídáně
s čerstvým freshem**

Od koronaviru už raději k něčemu příjemnějšímu. Co si u vás zákazníci mohou dát dobrého?

Původně byl celý koncept Ollies Bistra založený především na snídaních a k tomu bylo několik málo dalších jídel. Pandemie, která přišla chvíli po mém nástupu, mi dala dost času si promyslet, co a jak udělat nově. Nakonec jsme prodloužili otevírací dobu a vytvořili nový jídelní lístek. Děláme předkrmy, polévky, sendviče i saláty a samozřejmě denní menu. U něj se nevážeme na styly, zkoušíme stále nové věci napříč světovými kuchyněmi a sezónami. V Ollies jsme tři kuchaři, každý z nás má jiné zkušenosti a jiný styl vaření, takže pořád něco vymýšlíme.



Club sandwich

Jaké zkušenosti se u vás snoubí?

Jeden z mých kolegů strávil několik let ve Skandinávii, druhý je rodilý Španěl, já jsem žil a pracoval deset let v Anglii, spolujitelka Ollies Tereza Gondková zase čerpala gastronomické zkušenosti ve Francii, jeden z kolegů v kuchyni je z Vietnamu, takže inspiraci je rozhodně odkud brát. S Terezou se často bavíme o jídle, sedíme klidně čtyři hodiny a snažíme se vymyslet novinky, které budou lidi zajímat. V kuchyni je pro mě důležité dát lidem volnou ruku a nechat je se projevit. Hrajeme si s provedením jídla i zpracováním, využíváme sušení, uzení, fermentaci, používáme netradiční suroviny, některé si vyrábíme i sami.

Jaké to například jsou?

Děláme si vlastní hořčici, samozřejmě majonézu, sami si nakládáme okurky, sušíme si panenku a díky výrobě, která sídlí kousek od bistra a kde vznikají všechny sladké výrobky Ollies, máme skvělé vlastní pečivo – například croissanty nebo Pain de Mie, na kterém jsme pracovali dva měsíce, aby byl podle našich představ. Obecně spolupráce se „sladkou“ výrobou funguje velmi dobře. Cukrárna a bistro jsou sice v podstatě dva oddělené provozy, ale navzájem úzce spolupracujeme. Je to moc fajn a líbí se mi, že styl Ollies bister a cukráren na sebe navazuje.

Můžete prozradit i nějaké netradiční suroviny, které používáte?

Dělali jsme třeba tapiokový pudink se sladkou sójovou omáčkou s pyré z červené řepy a rybízu. Suroviny odebíráme z JIPu, kde se kromě tradičních věcí, jako je zelenina, ovoce, maso, suchý sklad, mléčné výrobky nebo bylinky, kterých používáme velké množství, dá sehnat třeba hodně produktů asijské nebo mexické kuchyně, které jinde moc nejsou k mání. Mimochodem, do JIPu chodíme nakupovat i s manželkou. Nedávno přešla na vegetariánskou stravu, takže doma dost experimentujeme a v JIPu seženeme spoustu netradičních věcí.

Ollies bistro Ostrava - Vítkovice



Krémová vaječinka, sušená vepřová panenka, to vše na kváskovém chlebu a sladká tečka, náš croissant s džemem!

Snídaňová variace

To nás těší :-). A nají se manželka jako vegetariánka i v Ollies?

Denně máme v nabídce vegetariánské jídlo, stejně tak máme jídla bez lepku a pro vegany a každý den se snažíme zařazovat i keto jídlo. Nedávno jsme měli například zapečené avokádo s tacos směsí a salsou z pečených paprik.

To zní skvěle. Co je u zákazníků nejvíce oblíbené?

V Ollies hodně frčí snídane. Snídaňovým trhákem jsou určitě vejce Benedikt, které jsme začali dělat v Ostravě jako první. Máme je ve dvou variantách – s šunkou od kosti a holandskou omáčkou a druhé s trhaným hovězím masem, což je verze pro pořádné pařezy :-). Na snídaňovém menu máme ale i klasiku v podobě Ham and eggs, míchaných vajíček, omelet... Určitě své dělá i to, že máme čerstvá vajíčka z volného chovu od farmáře. Mimo snídane musím určitě zmínit rump steak s omáčkou béarnaise. Maso na tento steak nám dováží Argentinec ze své rodné země.

Umí Češi ocenit kvalitní gastronomii?

Myslím, že umí. Jen bych řekl, že se řada lidí stále trochu bojí experimentovat, třeba u jídel, kde se kombinují neobvyklé ingredience. A to je škoda.

Jak to s Ollies začalo?

V roce 1999 Olga Gondková s manželem Ivem navštívili v Ostravě nově otevřenou kavárnu. Nad šálkem kávy si vzpomněli na dovolenou v Itálii, kde jim přesně k takové kávě přinesli tiramisú. Jak manželé zjistili, i sám majitel kavárny chtěl tiramisú nabízet, ale žádná z cukrárenských výroben mu nebyla schopná vyhovět. Slovo dalo slovo a Olga Gondková napekla pro majitele kavárny prvních 20 kostek doma připraveného tiramisú z poctivých surovin. Majitel byl nadšený stejně jako jeho klienti, celá věc se proto rychle rozkřikla a odběratelů začalo přibývat. Nabídka se postupně rozšiřovala o další dezerty, až se z koníčku stalo podnikání, které dalo vzniknout první Ollies cukrárně v Ostravě. Po rodičích převzali podnikání jejich děti a dnes pod značkou Ollies můžete navštívit cukrárny a bistra v Ostravě, Praze a Olomouci.



Každá sezóna přináší své typické potraviny. Snažíte se je v jídelníčku zohlednit?

Určitě ano. Já osobně si nikdy nenechám ujít sezónu chřestu nebo medvědího česneku, teď na podzim se samozřejmě promítne do jídelníčku dýně. Vždycky se snažím zakomponovat danou ingredienci do jídel ve více provedeních, takže mimo jiné budeme připravovat například dýni sous-vide s dýňovými semínky na másle, protože máslo je největší „kámoš“ – dodává všem jídlům skvělou chuť a navíc je to prudce francouzské :-). Na zimu pak plánujeme salát s brusinkami, citrusovým dresinkem, černou čočkou, kroupami na víně, rukolou a oříšky, tahle kombinace funguje velmi dobře. V plánu máme také ricottové gnocchi a spousty dalšího.

Je vidět, že v hlavě máte řadu nápadů. To se ví i v JIPu, proto budete s kolegy prvním, kdo otestuje nové ostravské gastrostudio. Prozradte, co se v rámci této spolupráce chystá?

S kolegy kuchaři z Ollies bychom měli pomoci rozjet již připravené a vybavené JIP gastrostudio. V rámci spolupráce jsou v plánu kurzy vaření, testování nových surovin z JIPu a ukázky jejich přípravy a zpracování. Jak jsem říkal, každý z nás má jiný styl vaření, takže myslím, že spolupráce bude skvělá.

Příprava a zpracování surovin jsou v kuchyni určité důležité, stejně tak jako kuchařský um. Co je ale podle vás to, co dělá z dobré kuchyně skvělou?

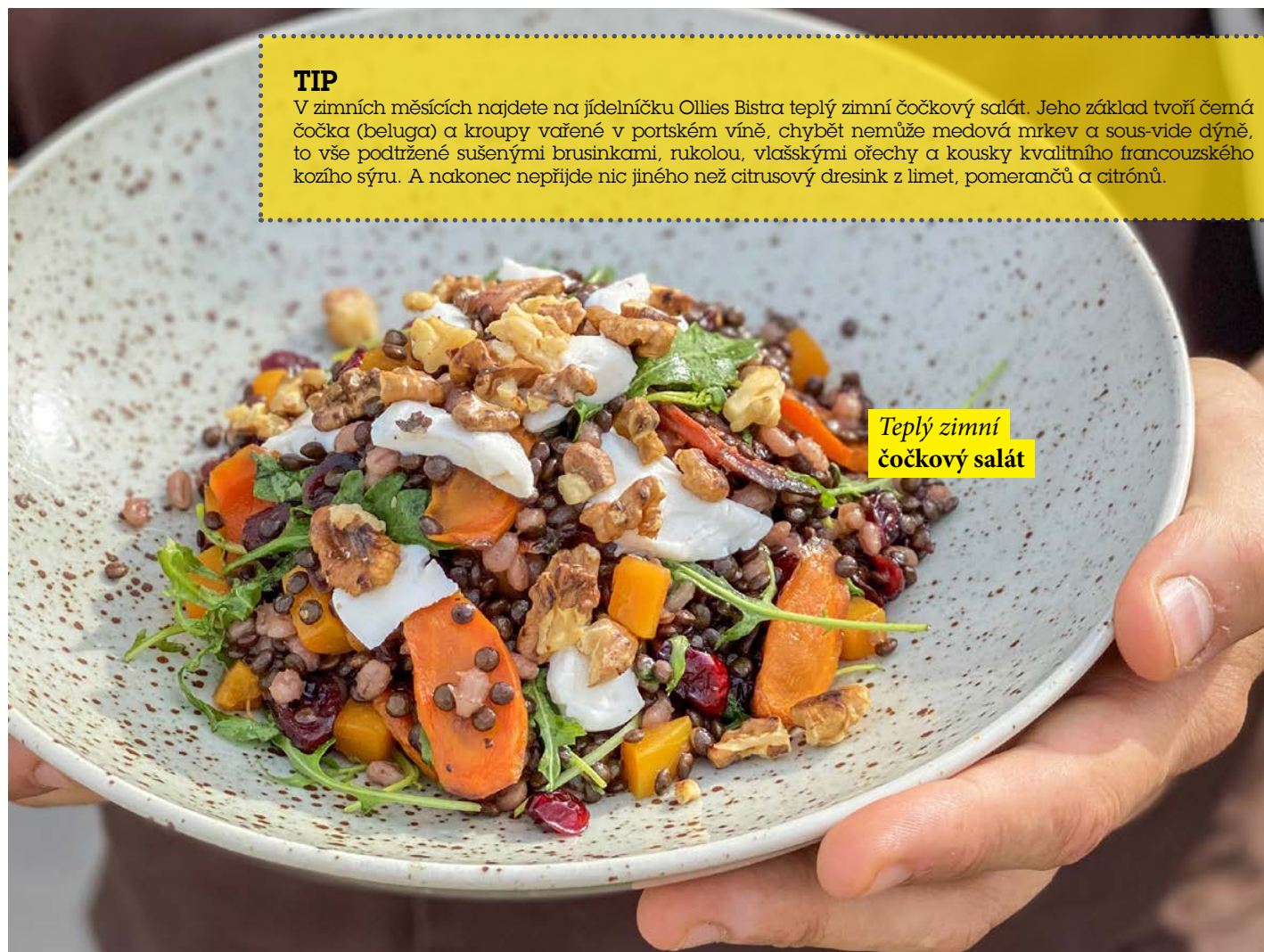
Ono je to všechno dohromady. V první řadě je to poctivost, pak by tam měl být někdo, kdo tomu dává svěží vítr, a určitě je to o surovinách a jejich neustálém hledání a zkoušení. A v neposlední řadě je to přístup nadřazený k lidem. Na pracovišti musí být pohoda. U nás řešíme všechno s chladnou hlavou a funguje to výborně.



**Rump steak
s brambůrkami rissolées
a omáčkou béarnaise**

TIP

V zimních měsících najdete na jídelníčku Ollies Bistra teplý zimní čočkový salát. Jeho základ tvoří černá čočka (beluga) a kroupy vařené v portském víně, chybět nemůže medová mrkev a sous-vide dýně, to vše podtržené sušenými brusinkami, rukolou, vlašskými ořechy a kousky kvalitního francouzského kozího sýru. A nakonec nepřijde nic jiného než citrusový dresink z limet, pomerančů a citrónů.



**Teplý zimní
čočkový salát**



Hrušky

Na světě se objevují na tři tisícovky různých odrůd hrušek – plodů hrušní, které naši předkové pěstovali už před čtyřmi tisíci lety, a patří tak mezi jedny z nejstarších ovocných stromů vyšlechtěných člověkem. Není se čemu divit, protože prospěšný vliv hrušek na lidské zdraví je nesporný. Nejen, že toto ovoce skvěle chutná, ale má také antimikrobiální účinky, pomáhá čelit infekčním onemocněním, je vhodné jako první pomoc při únavě a zmírňuje bolest namožených svalů. Hrušky zároveň zlepšují trávení a pozitivně působí na činnost jater a ledvin.

A malý tip na závěr – až budete shánět hrušky pro naše recepty, přičichněte k nim. Čím voňavější a aromatictější hruška je, tím více vitamínů a jiných užitečných látek obsahuje.

Hruškové řezy s vlašskými ořechy

Suroviny:

250 g polohrubé mouky, 180 g cukru, 100 ml oleje, 4 vejce, 100 ml mléka, ½ prášku do pečiva
Krém: 1 kg hrušek, 200 ml smetany ke šlehání, 40 g cukru, 4 žloutky, 2 prášky na přípravu krémů (příp. vanilkový pudink), špetka skořice, 100 g vlašských ořechů

Postup:

Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny. Postupně přidávejte mouku s práškem do pečiva a olej s mlékem a vše smíchejte v hladké těsto. To nalijte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v předehřáté troubě na 180 °C asi 20 minut. Upečený korpus pak nechte vychladnout. Hrušky oloupejte, nakrájejte na kostičky a vložte do hrnce, přidejte cukr, okořeňte trochou skořice, zalijte malým množstvím vody a nechte podusit. Až ovoce změkne, rozmixujte ho a nechte vychladnout. Žloutky vyšlehejte se smetanou, nalijte do ovoce a dejte vařit. Přidejte prášek pro přípravu krémů a přiveďte k varu, dokud krém nezhoustne. Krém pak nalijte na korpus a nechte vychladnout. Řezy pak ozdobte nasekanými vlašskými ořechy.

Hruškové
řezy s ořechy

Pečené hrušky s gorgonzolou

Suroviny:

1 balíček listového těsta, 4 hrušky, 100 g gorgonzoly, 100 g vlašských ořechů, 1 vejce

Postup:

Rozválejte listové těsto na 2–3 mm tenký plát a nakrájejte na osm stejně velkých obdélníků. Hrušky opláchněte a rozkrojte na půlky, zbavte je jádřinců. Hrušky lehce seřízněte i z druhé strany a položte na obdélníky z listového těsta, tak aby část okraje zůstala volná. Hrušky posypte kousky gorgonzoly a nasekanými vlašskými ořechy, okraj těsta potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 15 minut.

Pečené
hrušky

NÁŠ TIP!



Sladká
pizza

Sladká hruškovopistáciová pizza

Suroviny:

500 g hladké mouky, 20 g droždí, 250 ml vody, 1 lžička cukru, 2 lžíce oleje, špetka soli

Náplň: 2 hrušky, 100 g cukru, 150 g pistácií (loupané, nesolené), skořice

Postup:

V míse rozdrobte droždí, přidejte část vlažné vody a trochu mouky a nechte vyběhnout. Pak přidejte mouku, olej, špetku soli, zbytek vody a vypracujte hladké těsto. To nechte v míse alespoň hodinu kynout při pokojové teplotě. Mezitím nakrájejte hrušky na menší kostičky a v hrnci poduste s cukrem, vodou a trochou skořice, na konec přidejte nasekané pistácie. Z těsta vytvarujte placku a dejte na plech. Na pizzu rozložte nakrájené hrušky s pistáciemi a pečte při 180 °C zhruba 20 minut. Pizzu podávejte se zmrzlinou.

Hruškové rybičky

Suroviny:

1 balíček listového těsta, 3 menší hrušky, 2 lžíce třtinového cukru, máslo

Postup:

Listové těsto rozválejte a vykrojte z něj šest dílů ve tvaru rybiček. Hrušky oloupejte, zbavte jádřinců, rozkrojte na půl a vrchní stranu nařízněte. Ovoce dejte na připravené rybičky z těsta, potřete rozpuštěným máslem a posypte cukrem. Pečte asi 25 minut při 190 °C.



Hruškové
rybičky



Ovesná kaše
s hruškami

Ovesná kaše s hruškami

Suroviny:

½ hrnku ovesných vloček, 1 hrnek mléka, 1 hruška,
1 lžíce třtinového cukru, 20 g másla, 1 lžíce medu, ořechy dle chuti

Postup:

Do hrnce dejte vločky s mlékem a pomalu přiveďte k varu. Na pánvi rozpusťte máslo a přidejte oloupanou a nakrájenou hrušku, zasypte třtinovým cukrem a nechte lehce zkaramelizovat. Ovesnou kaši dochuťte medem, dejte do misky a přidejte zkaramelizované hrušky. Kaši přelijte troškou rozpuštěného másla a ozdobte nasekanými oříšky.

Hruškový quiche

Suroviny:

250 g hladké mouky, 100 g másla, 1 vejce, ½ lžičky soli
Náplň: 3 hrušky, 100 g mascarpone, 100 ml smetany ke šlehání,
1 vejce, 150 g nivy (nebo jiného plísňového sýru), špetka pepře,
špetka soli

Postup:

Smíchejte mouku, máslo, sůl a vejce a vypracujte těsto. To zabalte do potravinové fólie a nechte půl hodiny v lednici odpočinout. Těsto poté vyválejte a vyložte jím koláčovou formu tak, aby mělo okraje. Na pár místech těsto propíchejte vidličkou a vložte do předehřáté trouby na 180 °C na 10 minut. Zatím nakrájejte hrušky na plátky. V misce smíchejte rozšlehané vejce s polovinou nastrohaného sýru, osolte a opepřete. Korpus vyjměte z trouby, potřete ho mascarpone a vyložte polovinou nakrájených hrušek. Na hrušky nalijte směs vajíčka, smetany a sýru, poté znovu navrstvěte nakrájené hrušky a navrch zbytek nastrohaného sýru. Koláč pečte zhruba dalších 20 minut.



Hruškový
quiche



Pizza
s hruškami



Hruškový
salát

NÁŠ TIP!

Pizza s hruškami, tvarohem a medem

Suroviny:

500 g hladké mouky, 20 g droždí, 250 ml vody, 1 lžička cukru, 2 lžíce oleje

Náplň: 2 hrušky, 1 tvaroh, 2 lžíce moučkového cukru, 50 g vlašských ořechů, 2 lžíce medu

Postup:

Připravte kynuté těsto na pizzu podle postupu na str. 25. Z těsta vytvarujte placku, položte na plech a dejte na 5 minut do trouby předehřáté na 180 °C. Tvaroh smíchejte s moučkovým cukrem, pizzu vyjměte z trouby a tvaroh na ni rozetřete. Na vrstvu s tvarohem vyskládejte polovinu na tenké plátky nakrájených hrušek a zalijte je lžící medu. Poté navrstvěte zbylé hrušky a znovu je pokapejte medem. Navrch nasypete nasekané vlašské ořechy a pizzu pečte zhruba 20 minut při 180 °C.

Rychlý hruškový salát s rukolou

Suroviny:

100 g rukoly, 2 hrušky, 150 g sýru s modrou plísní, 50 g vlašských ořechů

Dresink: 50 ml olivového oleje, 20 ml vinného octu, 20 ml javorového sirupu, ½ lžičky hořčice, sůl

Postup:

Hrušky nakrájejte na kostičky a smíchejte s propláchnutou rukolou, přidejte rozdrobený sýr a nasekané ořechy. V hrnku promíchejte olej, vinný ocet, sirup, hořčici a sůl a tímto dresinkem salát přelijte.



Extra panenský olivový olej

díl první - regiony Itálie

Regiony Itálie, ze kterých vám přinášíme olivový olej



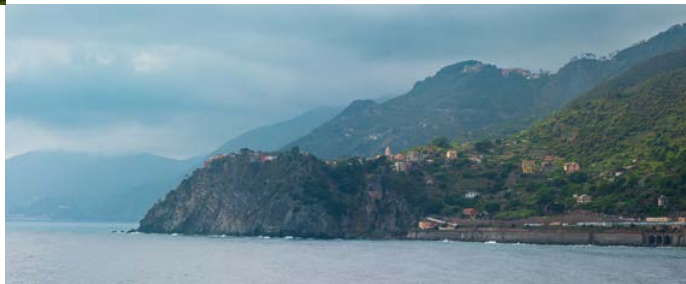
Toskánsko

Toskánsko je na trhu s olivovými oleji takovou malou perlou. Ve srovnání s úrodným jihem se zde z jednoho olivovníku získá až 20x méně oleje. Přesto je to region, který produkuje některé z nejlepších a nejvyhledávanějších olivových olejů. Pokud máte rádi výrazné chutě, je Toskánsko pro vás pravou volbou. Toskánský olej má pepřnou chuť, při polknutí čistého samotného oleje dráždí v hrdle. To je známkou čerstvosti olivového oleje, který zde mívá brilantní zelenou barvu jako jarní výhonky.



Ligurie

Olivovníky jsou zde vysazeny na terasách podél Ligurské riviéry, kde se moře dotýká Alp. Olivový olej z Ligurie je jemný, zlatější, méně zelený než třeba v Toskánsku. Má sladké mandlové, a dokonce až marcipánové tóny, je plný svěžesti, lehkosti, je méně výrazný, ale za to delikátní.



Sicílie

Pro jih Itálie a Sicílii jsou charakteristické oleje s vyšší hořkostí i pikantností. Místní olivové oleje jsou považovány za nejvoňavější. Hodí se k červenému masu. Výraznější hořkost, lehké škrábání na patře vůbec není vadou, ale naopak důkazem kvality.



Umbrie

Umbrie je srdcem Itálie, a to nejen proto, že ji najdete uprostřed mapy tohoto státu. Pokud vás příběh o sv. Valentýnovi, který se odehrál právě zde, nechává přeci jen chladnými, tak ale krásu a různorodost zdejší krajiny si zamilujete zcela určitě. Rozdílné podnebí rovin, kopců, údolí, plošin i pohoří dává olivovým olejům nepřebornost chutí.



Apulie

Olivové háje jsou duší Apulie. Pokrývají kopce, které klesají až k členitému pobřeží. Terén je tu tvořen vápencem pokrytým pískem a hlínou, které místy minerály propůjčují červený odstín. To přispívá ke složitosti chuti olivových olejů a jejímu přetrvání na patře. Olivový olej zde má podtóny travin, květin, minerálů i dřevin. Tento úrodný jižní region vyprodukuje celou třetinu veškerého italského olivového oleje.



Z regionu Toskánsko vám doporučujeme olivové oleje těchto značek:



Il Boschetto Maremma Toscana

Vášen především pro vůně a úcta k tradici dovedla tuto firmu na vrchol toskánského zemědělsko-průmyslového světa. Zkuste si vybrat z jejich řady ochucených olivových olejů, které jsou vyráběny přírodní extrakcí aroma, stejně jako bývá běžné například v parfémovém průmyslu. Dárková tuba s receptem uvnitř úplně vybízí k podarování blízkých něžným dárkem, který najde i své praktické uplatnění. Až uvidíte elegantní štíhlou lahvičku, jistě nebudete chtít nechat strádat ani svoji vlastní kuchyň a pořídíte si jednu i sami pro sebe. Nebo raději všechny?

il Boschetto®
Maremma Toscana

TIP!

Lahvička s olejem se vám jako nápad líbí, ale chcete svým blízkým připravit celý tematický balíček? Pak je pro vás firma Boschetto tou správnou volbou. Vybírat můžete též z ochucených octů, směsí na přípravu polenty a koření. Co třeba štíhlou lahvičku oleje doplnit o stejně tak štíhlé a elegantní mlýnky na pepř a sůl?





Frantoio Malavalle

Věrní tradicím se rozhodli vrátit život opuštěným olivovým hájům okouzujícího, jedinečného a nekontaminovaného místa ve vesnici Castiglione della Pescaia. Mírné klima, velký počet slunečných dnů a mořský vánek z blízkého Tyrhénského moře – to vše jsou jedinečné předpoklady pro získání kvalitního oleje. Hledáte něco elegantního, co kvalitou, chutí i vzhledem potěší i gentlemana, a lahev rumu či whisky už není to pravé překvapení? Zkuste jedinečný Multicultivar v dárkovém kartónu. Vybrané olivy hlavních odrůd tohoto regionu, kterými jsou Frantoio, Leccino a Moraiolo jsou zpracovány do 12 hodin od sklizně. Olej intenzivní vůně má zlatou barvu se zelenými odlesky, dobře vybalancovanou hořkou a pepřnou chuť s tóny trávy a artyčoku. Je bohatý na antioxidanty, jako jsou polyfenoly a vitamín E, které jsou nezbytné k obraně těla před procesem stárnutí buněk. Olej s velkou osobností a elegancí.

Jde o limitovanou edici 6 500 kusů, kdy každá láhev je číslována. Doporučit k němu můžete kromě zeleniny třeba též rybu.



Frantoio di Santa Tea

Olivový mlýn Frantoio di Santa Tea patří rodině Gonnelli již od roku 1585. Dnes jsou ve světě extra panenského olivového oleje jednou z nejvýspějších společností, a to jak svou kvalitou, tak technologicky.

Chcete raději něco s příběhem? Kvalitu vonící historie? Přinášíme vám olej z projektu konsorcia Laudemio. Slovem Laudemio byla ve středověku označována nejlepší část sklizně určená výhradně pro panovníkův stůl.

Dnes o toto označení může u přísné komise usilovat vždy jen jeden nejlepší olej od každého z nejlepších toskánských výrobců, kteří jsou často šlechtického rodu. Chuť je kořeněná, harmonická, elegantní se silným pocitem čerstvých tónů oliv, rajčat a trávy. Kromě zeleniny se hodí třeba na pravé italské risotto. Limitovaná edice.



TIP!

To vše je hezké, ale vy chcete prostě TOP?

V tom případě vám doporučíme Profumo d' Oliva neboli „olivový parfém“ bohaté vonící bylinami s tóny čerstvých mandlí a artyčoků. V chuti je hořký a kořenitý taktéž s tóny bylin a čerstvé zeleniny. Rafinovaná krabice obalu a čtvercová láhev evokují královské tvary, připomíná něco vzácného, třeba likér pro meditaci, elixír nebo právě parfém. K dokonalosti doporučujeme ochutnat třeba s mořskými plody. Limitovaná edice.



SALUMI

Značka Ibis byla založena v roce 1962 otevřením malé výroby Pancetty a Mortadelly ve městě Busseto – srdci farmářské oblasti provincie Parma.

V devadesátých letech Ibis vytvořil novou mortadellu „označenou“ uprostřed srdcem viditelným na každém plátku: prestižní produkt „Mortadella Cuor di Paese“ je dnes velmi známým, vyhledávaným a oceňovaným produktem světa delikates.

V současnosti Ibis nabízí kompletní široké portfolio pokrývající celé panorama kvalitních italských zrajících masných výrobků vyrobených a certifikovaných dle zásad Protected Designation of Origin (PDO chráněným označením původu), nebo Protected Geographical Indication (PGI - chráněný geografický původ).

JIHOTYROLSKÝ SPECK

Výrobní proces: vepřová kýta je vykostěna a jsou vybrány vhodné části, které jsou umístěny do nálevu obsahujícího mimo jiné sůl, pepř, bylinky a koření, hlavně bobkový list, rozmarýn a jalovec, které dávají typickou speciální chuť výslednému produktu. Maso je následně uzeno studeným kouřem po dobu cca 24 hodin. Po 6 měsících zrání v konstantní teplotě v 10–15 °C je produkt připraven k prodeji. Balení 6 kg.



Salám Napoli



Bresaola



Spek (Tyrolský)



Salám Milano



PROSCIUTTO CRUDO DI BOSCO bez kosti

Pečlivě vybrané vepřové kýty z evropských prasat. Tento výrobek není vyroben v systému D.O.P., čili může být použita surovina pocházející z území mimo Itálii.

Výrobní proces: maso je tzv. masírováno solí a kořením a následně se nechá odpočinout, poté se suší po kratší dobu (cca 7 měsíců) ve srovnání s Parmskou šunkou.

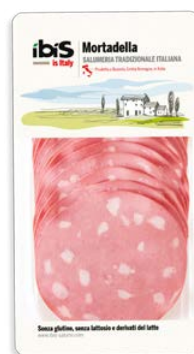
Prosciutto di Bosco je menší než šunka Parmská. Důvodem je to, že je použita surovina z jiných než italských prasat. Tato jsou porážena mladší, a tedy i menší. Šunka je vykostěna vertikálním řezem podél stehenní kosti, která je vyjmuta. Následně je šunka lisována zpět k sobě. Nakonec je vakuově balena. Balení 6 kg.



Prosciutto crudo



Mortadella



JACOB'S CREEK™

BRING YOUR AUSTRALIAN™



JACOB'S CREEK™ JE JEDNOU Z NEJOBLÍBENĚJŠÍCH GLOBÁLNÍCH AUSTRALSKÝCH ZNAČEK ZABÝVAJÍCÍCH SE VÝROBOU VÍNA, KTERÉ NABÍZÍ KVALITNÍ SOUČASNÝ STYL V OBLASTI BÍLÝCH, ČERVENÝCH, RŮŽOVÝCH I PERLIVÝCH VÍN

Vína JACOB'S CREEK, která za posledních 30 let získala více než 8 tisíc medailí na vinařských výstavách, jsou oblíbená a oceňovaná pro svou vysokou kvalitu. Každé víno značky JACOB'S CREEK je vyráběno s ohledem na spotřebitele a jejich vyvíjející se chuť.

Řada JACOB'S CREEK classic nabízí svěží a skvěle chutnající vína, která byla vytvořena k okamžitému pití. Tato vína jsou oblíbenou volbou mezi spotřebiteli, kteří hledají vynikající požitky.

Dokonale si je vychutnáte k pokrmům od lehkých salátů, přes grilované a masité chody až po desert. Stejně tak jsou i příjemným společníkem při posezení s přáteli.





Vánoce



Linecké
cukroví



Vosí
hnízda

Linecké cukroví

Suroviny:

420 g hladké mouky, 140 g moučkového cukru, 2 vanilkové cukry, 280 g másla, 4 žloutky, 1 lžička citronové kůry, rybízová marmeláda

Postup:

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

Vosí hnízda

Suroviny:

200 g rozdrobených piškotů, 160 g másla, 2 lžíce kakaa, lžíce rumu, 1 balení celých kulatých piškotů

Náplň: 50 g moučkového cukru, 100 g změkklého másla, 2 lžíce rumu

Postup:

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



**Vanilkové
rohlíčky**



**Skořicové
hvězdičky**

Vanilkové rohlíčky

Suroviny:

330 g hladké mouky, 160 g mletých vlašských ořechů, 250 g změkklého másla, 80 g moučkového cukru, 2 žloutky, moučkový a vanilkový cukr na obalení

Postup:

Všechny suroviny smíchejte a vypracujte hladké těsto, které nechte v lednici odpočinout. Z těsta pak vyválejte několik válečků, z nich ukrajujte malé kousky a tvarujte je do rohlíčků.

Ty vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte dorůžova asi 8 minut na 180 °C. Po vytažení z trouby rohlíčky hned obalte ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Skořicové hvězdičky

Suroviny:

250 g mletých mandlí, 200 g moučkového cukru, 2 vaječné bílky, 2 lžice mleté skořice, lžice mletého zázvoru, lžice citronové šťávy

Postup:

Z bílků vyšlehejte sníh, přidejte citronovou šťávu a pomalu přidávejte moučkový cukr, dokud nevznikne hladká směs. Zhruba čtvrtinu směsi si dejte stranou jako polevu. Do zbytku přidejte mandle, skořici, zázvor a trochu citronové šťávy a vypracujte těsto. Z něj vyválejte zhruba 5 mm silný plát a vykrajujte hvězdy. Ty umístěte na plech vyložený pečicím papírem a vršek každé hvězdy pokryjte připravenou polevou. Pečte v troubě vyhřáté na 150 °C asi 12–15 minut.



GoodMills
Professional

*Mouka
pro profesionály*



SPOLEHLIVÉ A KVALITNÍ MOUKY



Našimi výrobky stále a vysoké kvality, profesionálním technologickým servisem a vývojem nových produktů pomáháme a podporujeme Vás, naše zákazníky, provozovatele pekáren, cukráren, ale také hotelů, restaurací, jídelen a dalších podobných provozů v úspěšném podnikání.

www.goodmillsprofessional.cz



Vánočka

Vánočka

Suroviny:

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

Postup:

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

Ořechové mušličky

Suroviny:

280 g hladké mouky
250 g másla
1 vejce
vanilkový a moučkový cukr na obalení
Náplň:
100 g mletých vlašských ořechů
100 g moučkového cukru
1 vejce
lžice rumu
½ lžičky citronové kůry

Postup:

Prosátou mouku, změkklé máslo a vejce vypracujte v hladké těsto a dejte do ledničky odpočinout. Mezitím si připravte náplň – smíchejte ořechy, cukr, vejce, rum a citronovou kůru. Z těsta vyválejte asi 3 mm silný plát a vykrajovátkem vykrajujte kolečka. Doprostřed každého kolečka dejte lžičku náplně, kolečko přeložte, ohyb mírně stlačte a okraje k sobě přitiskněte tak, aby prostřední část zůstala pootevřená. Mušličky pečte na plechu vyloženém pečicím papírem asi čtvrt hodiny na 170 °C. Po vyjmutí z trouby je obalte ve směsi vanilkového a moučkového cukru.

Ořechové
mušličky

Polomáčené
s marmeládou

NÁŠ TIP!

Polomáčené rohlíčky s marmeládou

Suroviny:

300 g hladké mouky, 250 g másla, 80 g moučkového cukru, 1 vejce, 1 vanilkový cukr, lžička citronové kůry, rybízová marmeláda, čokoláda na vaření

Postup:

Máslo utřete s cukrem, přidejte mouku, vejce, vanilkový cukr, citronovou kůru a vytvořte hladké těsto, které nechte odpočinout. Poté těstem naplňte cukrářský sáček a na plechu vytvářejte stejně dlouhé rohlíčky. Ty pečte při 170 °C 8–10 minut. Po vyjmutí z trouby nechte rohlíčky vychladnout a až poté je slepujte marmeládou. Konce slepených rohlíčků namočte do rozpuštěné čokolády.

Linecké
s čokoládou

Linecké s čokoládou

Suroviny:

420 g hladké mouky, 140 g moučkového cukru, 2 vanilkové cukry, 280 g másla, 4 žloutky, 1 lžička citronové kůry, čokoládová poleva, vlašské ořechy na ozdobení
Náplň: 2 vejce, 100 g moučkového cukru, 80 g másla

Postup:

Linecké těsto připravte dle postupu na str. 35. Těsto rozválejte a vykrajujte kolečka, která pečte asi 8 minut při 180 °C, po vyjmutí je nechte vychladnout. Připravte si náplň – vejce a moučkový cukr míchejte ve vodní lázni, dokud nezhoustnou. Směs nechte vychladnout a přidejte změkklé máslo. Linecká kolečka slepte připravenou náplní a nakonec vždy jednu stranu slepeného cukroví namočte do čokoládové polevy. Vršek ozdobte kouskem vlašského ořechu a nechte ztuhnout.

Štědrovečerní VEČEŘE



*Bramborový
salát*



Tradiční bramborový salát

Suroviny:

1 kg brambor
3 větší mrkve
150 sterilovaného hrášku
2 cibule
10 nakládaných okurek
6 vařených vajec
200 ml majonézy
hořčice
pepř
sůl
ocet
špetka cukru

Postup:

Brambory uvařte ve slupce, nechte vychladnout a nakrájejte na kostičky. Oloupanou mrkev uvařte doměčka a taktéž nakrájejte. Cibule nadrobno nasekejte a krátce je spařte vroucí vodou. Nadrobno nakrájejte také okurky, vajíčka uvařená natvrdo protlačte krájčem na vejce.

Všechny ingredience smíchejte v míse, přidejte hrášek, majonézu a dochuťte hořčicí, octem, solí, pepřem a špetkou cukru.

NAMÍCHEJTE SI DOMA DRINKY NA ZAHŘÁTÍ



HOT BARREL & GINGER

4 cl Fernet Stock Barrel Edition,
2 cl zázvorový sirup,
15 cl horká voda, zázvor, skořice



Vyzkoušejte unikátní spojení
FERNET STOCK a karibských rumů
v kombinaci se štiplavým zázvorem.



BOŽKOV REPUBLICA ESPRESSO

Elegantní propojení
rumu a kávy



Připijte si s přáteli novinkou
BOŽKOV REPUBLICA ESPRESSO
s vůní a chutí čerstvě připravené kávy.

BOŽKOV ČERNÝ GROG

4 cl Božkov Černý,
15 cl horká voda,
plátek pomeranče



Klasický grog trochu
jinak s kořeněnou chutí
BOŽKOV ČERNÝ.

BOŽKOVSKÉ BOMBARDINO

8 cl Božkov Vaječný likér,
4 cl Božkov Original,
4 cl mléko, šlehačka



Namíchejte si legendární
BOMBARDINO z ingrediencí,
které máte doma.

BAILEYS HORKÁ ČOKOLÁDA

5 cl Baileys Original,
25 cl horká čokoláda, šlehačka



Doved'te oblíbenou horkou
čokoládu k dokonalosti
přidáním **BAILEYS.**

CAPTAIN HOT APPLE

4 cl Captain Morgan Spiced
Gold, 15 cl horký jablečný džus,
pomeranč, badyán



Hřejivá kombinace
KAPITÁNA se sladkým
džusem Vás dostane.



Citrusy



Citrusový
cheesecake



Mandarinkový
dezert

Nepečený citrusový cheesecake

Suroviny:

150 g máslových sušenek, 80 g másla, lžička citronové kůry, 400 g krémového sýru, 250 g tvarohu, 1 smetana ke šlehání, 4 lžice moučkového cukru, 1 pomeranč, 1 citron, 2 lžice šťávy z limetky, lístky čerstvé máty

Postup:

Sušenky rozmixujte najemno, přidejte rozpuštěné máslo a citronovou kůru. Vše dobře smíchejte a vytvořenou hmotu natlačte na dno a po okrajích dortové formy a uložte do ledničky. V míse smíchejte krémový sýr, tvaroh a cukr, v další míse vyšlehejte smetanu a opatrně vmíchejte k sýru a tvarohu. Do připravené směsi přidejte šťávu z limetky a z poloviny pomeranče a nalijte ji na vychlazený korpus. Vršek dortu ozdobte dle fantazie pomerančem, citronem a lístky čerstvé máty a dejte přes noc ztuhnout do lednice.

Rychlý mandarinkový dezert

Suroviny:

sterilované mandarinky, 10 cukrářských piškotů, 1 zakysaná smetana, 1 tvaroh, 3 lžice moučkového cukru

Postup:

Do mísy rozdrobte cukrářské piškoty a zalijte je šťávou z mandarinek, aby zvlhly. V míse smíchejte zakysanou smetanu s tvarohem a moučkovým cukrem. Do připravených skleniček postupně vrstvěte mandarinky, rozdrobené piškoty a směs zakysané smetany a tvarohu. Dezert ozdobte bylinkou dle chuti.

Bábovka s citronovou polevou

Suroviny:

400 g hladké mouky, 200 g másla, 1 hrnek podmáslí, 3 vejce, 180 g cukru, ½ lžice jedlé sody, lžička prášku do pečiva, lžička strouhané citronové kůry, 2 lžice citronové šťávy, 50 g ořechů dle chuti, špetka soli

Poleva: 200 g moučkového cukru, 3 lžice citronové šťávy

Postup:

V míse smíchejte mouku, sodu, prášek do pečiva a špetku soli. Změklé máslo a cukr vyšlehejte do pěny, poté přidejte vejce a znovu rozmíchejte. V další misce smíchejte podmáslí, citronovou kůru a šťávu, poté opatrně přidávejte moučnou směs a vyšlehané máslo s cukrem a vejci, vypracujte hladké těsto. Do těsta přidejte nasekané ořechy a nalijte ho do vymazané a vysypané formy na bábovku. Pečte v troubě předehřáté na 170 °C asi hodinu. Po upečení nechte bábovku vychladnout. V míse vyšlehejte moučkový cukr s citronovou šťávou tak, aby vznikla konzistence podobná medu. Polevou ozdobte vršek bábovky a nechte ztuhnout.

Bábovka
s polevou



Mandarinkové
košíčky

Mandarinkové košíčky

Suroviny:

250 g hladké mouky, 70 g moučkového cukru, 150 g másla, 1 vejce, špetka soli, čerstvé nebo sterilované mandarinky

Krém: 3 žloutky, 2 lžice mandarinkové šťávy, 1 lžice citronové šťávy, 100 g cukru, 70 g másla

Postup:

Mouku, cukr, máslo, vejce a špetku soli smíchejte, přidejte lžici vody a vypracujte těsto. Nechte ho odpočinout v lednici. Odpočínuté těsto rozválejte na zhruba 0,5 cm silný plát, okrajem formy košíčku vykrojte kolečko, a to natlačte do formy. Košíčky pečte dozlatova asi čtvrt hodiny při 180 °C. Mezitím si připravte náplň. Žloutky, cukr, meruňkovou a citronovou šťávu míchejte ve vodní lázni, dokud směs nezhoustne. Po sundání z plotny přidejte do krému máslo a rozmíchejte. Krém plňte do vychladlých košíčků, vršek ozdobte čerstvými nebo sterilovanými mandarinkami a košíčky nechte ztuhnout v lednici.

Citronové muffiny

Suroviny:

280 g hladké mouky, 220 g moučkového cukru, 50 g mletých mandlí, 100 g másla, 150 ml mléka, 50 ml oleje, 1 prášek do pečiva, 2 vejce, 1 lžice citronové kůry, 2 lžice citronové šťávy

Poleva: 150 g moučkového cukru, 2 lžice citronové šťávy, čerstvé citróny

Postup:

Smíchejte prosátou mouku, cukr, rozemleté mandle, prášek do pečiva a citronovou kůru. Do moučné směsi přidejte mléko, máslo, vejčka, olej a citronovou šťávu a smíchejte v těsto. To nalijte do připravených formiček na muffiny a v předehřáté troubě pečte 15–18 minut při 180 °C. V míse vyšlehejte moučkový cukr s citronovou šťávou a polevu nalijte na vršek muffinů a ozdobte tenkým plátkem citrónu.



Citronové
muffiny



Palačinky
s pomerančem

Palačinky s pomerančem

Suroviny:

500 ml mléka, 150 g hladké mouky, 30 g cukru, 4 vejce, 1 tvaroh, 3 pomeranče, pekanové ořechy, šlehačka, olej na smažení

Postup:

Mléko, mouku a cukr promíchejte, přidejte vejce a vyšlehejte do hladkého těsta a nechte odpočinout. Oloupejte pomeranče, jeden z nich nakrájejte na malé kousky a vmíchejte do tvarohu. Na pánvi rozehejte olej a naběračkou vlijte těsto. Palačinky smažte z obou stran dozlatova. Palačinky potřete tvarohem s pomerančem, zamotejte a ozdobte plátky čerstvých pomerančů, pekanovými ořechy a šlehačkou.

Salát s kuřecím masem a mangem

Suroviny:

3 kuřecí prsa, 2 manga, 100 g rukoly, 2 avokáda, 6 ředkviček, 20 g loupáných slunečnicových semínek, olivový olej, citronová šťáva, sůl, pepř

Postup:

Kuřecí prsa naklepejte, osolte, opepřete a upečte v troubě doměkka. Mango a avokádo oloupejte a nakrájejte na kousky, přidejte nakrájené ředkvičky, rukolu a nakrájené kuřecí maso. Salát zakápněte olivovým oleje a dochuťte citronovou šťávou, pepřem a solí. Při podávání ozdobte slunečnicovými semínky.



Salát s kuřecím a mangem



Salát s polníčkem a pomerančem

Salát s polníčkem a červeným pomerančem

Suroviny:

100 g polníčku, 2 červené pomeranče, 50 g vlašských ořechů, 1 granátové jablko, chia semínka, olivový olej

Postup:

Červené pomeranče oloupejte, nakrájejte a smíchejte s polníčkem, přidejte vlašské ořechy a semínka granátového jablka.

Přidejte olivový olej a chia semínka, osolte a opepřete.

Čerstvý salát s modrým sýrem a mandarinkami

Suroviny:

100 g polníčku, 2 avokáda, sterilované mandarinky, 2 jablka, 50 g vlašských ořechů, 100 g modrého sýru, olivový olej, sůl, pepř

Postup:

Jablka a oloupané avokádo nakrájejte na kousky, přidejte polníček, nadrolený sýr, vlašské ořechy a kousky mandarinek. Vše zakápněte olejem a dochuťte pepřem a solí.



Čerstvý salát s mandarinkami

Vepřové na citronech

Suroviny:

1 kg vepřové pečeně
3 lžíce tymiánu (sušený nebo čerstvý)
4 stroužky česneku
100 ml olivového oleje
2 lžíce citronové šťávy
lžíce citronové kůry
lžička soli
pepř

Postup:

V misce smíchejte olej s utřeným česnekem, tymiánem, nastrohanou citronovou kůrou a šťávou, solí a pepřem.

Všechnu směs důkladně vetřete do masa, na vrch můžete položit několik plátků citronu a snítky tymiánu, maso zabalte do alobalu a vložte do pekáče.

Pečte v troubě předehřáté na 200 °C asi třičtvrtě hodiny, poté odkryjte alobal a pečte dalších 40 minut.

Hotové maso krájejte na plátky, podávat můžete například s vařenými bramborami.

Vepřové
na citronech

INSPIRACE NA OSLOVY KONCE ROKU



AMUNDSEN DEEP FRESH

4 cl Amundsen Deep Blue, vymačkaná
½ červeného grepu, soda, led

Drink **DEEP FRESH** skvěle
kombinuje vodu **AMUNDSEN
DEEP BLUE** z prvotřídního obilí
a osvěžující grep.



NOVINKA



BOŽKOV REPUBLICA VODKA

Elegantně jemná vodka
z cukrové třtiny

BOŽKOV REPUBLICA VODKA
chutná nejlépe s limetou
a třtinovým cukrem.



FERNET STOCK BAVORÁK

4 cl Fernet Stock Original
nebo Citrus, tonik, led

Namíchejte si legendárního
BAVORÁKA – naplňte sklenici
ledem, zalijte tonikem, doplňte
opatrně **FERNET STOCK**
a ozdobte citronem.



ELIXIR & TONIC

4 cl Legendario Elixir de Cuba,
tonik, led, limeta a máta
na ozdobu

Ochutnejte lahodnou kombinaci
kubánského elixíru **LEGENDARIO**
s chutí karamelizovaných
rozinek a toniku.



GORDON'S PINK GIN & TONIC

4 cl Gordon's Premium
Pink Gin,
tonik, jahody, led

Typická chuť
GINU přecházející
do exploze chutí
jahod a malin.

Kachna na pomerančích

Suroviny:

1 kachna
3 pomeranče
2 jablka
1 cibule
med
sůl a pepř
hřebíček
kmín

Postup:

Kachnu očistěte, omyjte a ze všech stran osolte a pokmínujte. Jablka, cibule a jeden pomeranč nakrájejte na větší kousky, přidejte pár hřebíčků, kachnu jimi naplňte, vložte do pekáče a podlijte vodou. Ze dvou pomerančů vymačkejte šťávu, přidejte med a trošku pepře a kachnu směsí potřete. Vložte ji do trouby předehřáté na 220 °C asi na 20 minut, poté stáhněte teplotu na 170 °C a kachnu pečte asi dvě hodiny. Během pečení ji potřete výpekem. Podávat můžete například s bramborovými knedlíky.

Kachna
na pomerančích



esence

BEZ cukru
sladidel



Osvěžující nesladká chuť s esencí ovoce

granini®

To nejlepší z ovoce



Ovoce + Zelenina

A teď vylepšené
o zeleninu

To nejlepší z ovoce
je základ



granini®



NEFILTROVANÁ RYZÍ CHUŤ BYLIN

Jan Becher

NEFILTROVANÁ BECHEROVKA CO ZAHŘEJE

Připravte si skvělý HOT APPLE
s Nefiltrovanou Becherovkou

40 ml Nefiltrované Becherovky

80 ml jablečného džusu

80 ml vody

lžička medu

Všechny ingredience smíchejte, zahřejte
a ozdobte plátkem citronu či jablka.

Na zdraví!

