Jasně!

› číslo 11

OSVĚŽUJÍCÍ MAGAZÍN ZE SVĚTA NÁPOJŮ A GASTRONOMIE

KDYŽ MASO HRAJE PRIM

Na návštěvě ve Flames grill pub & restaurant

str. 6–7

Aleš Háma:
Vidím krásu v jednoduchosti

str. 14–16

Frizzante

Objevte perlivou chuť Moravy

Frizzante

Muškát moravský, Svatovavřinecké & Cabernet Moravia

www.revarakvice.cz

Welcome drink!

Milé čtenářky, milí čtenáři,
letošní jaro si s námi trošku zahrávalo, bylo opravdu „aprílové“. Po chladných dnech konečně vyhlížíme teplé letní dny, které pro většinu z nás znamenají hlavní sezónu.
V tomto letním vydání magazínu Jasně! jsme si pro vás opět připravili spoustu zajímavých ochutnávek. Snad si každý přijde na své. S tradiční limonádovou legendou oslavíme 140 let vzniku, navštívíme brněnskou restauraci, kde to s masem opravdu umí – Flames grill pub & restaurant. Tentokrát se vydáme na cesty za kořením světa, nahlédneme do soukromí našeho oblíbeného herce, moderátora a hudebníka Aleše Hámy. Máme pro vás přichystáno několik tipů na letní vyžití v Brně a okolí, na drinky a úpravu masa ke grilování a samozřejmě také zajímavé novinky našich dodavatelů.

Foto: archiv JASO

V tomto vydání vám také představíme Vojtíka, chlapečka od nás ze Střelic, který od narození trpí kombinovaným postižením. S kolegy, zákazníky i ostatními z okolí, kteří pomáhají, se snažíme Vojtíkovi život alespoň trošku zpříjemnit. Zdraví mu bohužel nikdo koupit nemůžeme, ale každý příspěvek pomůže jeho mamince, aby mu mohla pořídit některou z velmi nákladných pomůcek k rozvoji jeho dovedností. Dočtete se zde, jak můžete pomoci i vy.

Mějte hezké léto, úspěšnou sezónu a hlavně si všichni přejme hodně zdraví a pohody.

Pavel a Jiřina Jakubcovi
jednatelé společnosti
JASO-DISTRIBUTOR,
spol. s r.o.

JASO DISTRIBUTOR

www.jaso.cz www.facebook.com/pages/JASO jaso_gastronomy

OBSAH

3–5 **PŘEDSTAVUJEME**
Limonádová legenda ZON je na trhu už 140 let

6–7 **NA NÁVŠTĚVĚ**
Maso hraje v naší kuchyni prim

8–9 **NA CESTÁCH**
Poznejte tajemství koření z celého světa

10–11 **TIP REDAKCE**

12–13 **PRO DOBROU VĚC**
Když blízkost pomáhá…

14–16 **OSOBNOST**
Aleš Háma: Vidím krásu v jednoduchosti

18–19 **KOKTEJL NOVINEK**

20–21 **ZE ŽIVOTA FIRMY**
FIESTA LATINA aneb čarodějnice v období monzunových dešťů

22–23 **HAPPY HOUR**
Jan Rimpler doporučuje: Kde je tuk, tam je chuť!

Redakce:
Veronika Jakubcová
Jana Rollingerová
Jiřina Jakubcová
Miroslav Papoušek
Vít Protiva
Petr Senáši

Kontakt:
redakce@jaso.cz
v.jakubcova@jaso.cz
skochova@prospectea.cz

Vydává:
JASO-DISTRIBUTOR, spol. s r.o.
Areál skladů Střelice 726,
Střelice u Brna 664 47
IČ: CZ63477734
ve spolupráci s PROSPECTEA
Česká republika, s.r.o.
www.prospectea.cz

Evidenční číslo:
MK ČR E 21685
Vychází 2x ročně

Tisk:
TISK CENTRUM s.r.o.

Datum vydání:
1. 6. 2019

Limonádová legenda ZON je na trhu už 140 let

Ve druhé polovině minulého století se začala ve střední Evropě rozvíjet výroba stolních vod osvěžených oxidem uhličitým, jež později byly dochucovány ovocnými sirupy. Ferdinand Kubeš jako jeden z prvních založil výrobu těchto nápojů „ZON“ v květnu 1879 v Třebíči.

Hned v prvním roce vyrobil celkem 20 tisíc lahví sodových vod a limonád s použitím ovocných sirupů vlastní výroby. Od roku 1901 je registrována ochranná známka ve formě hvězdice s iniciálami F. K. 1879, kterou jsou výrobky označovány dodnes.

Velká modernizace výroby

Výrobny byly několikrát rozšířeny a zejména ve 20. letech minulého století došlo k velké modernizaci výroby i prodeje a zkvalitnění služeb. Technologie byla zdokonalena pořízením umělého chlazení, instalací úpravny vody se sterilizací a moderního zařízení pro mytí a plnění lahví. Byla zřízena i vlastní lisovna ovoce. Od roku 1927 byl registrován nový název firmy „ZON“, což je zkratka názvu Zdravotní osvěžující nápoje, který se stal současně i druhou ochrannou známkou. V té době byly zavedeny lahve o objemu 0,33 l tvaru „ZON“ a tento design jim zůstal dodnes.

Výrobu nápojů ZON založil Ferdinand Kubeš (1849–1935). Takto vypadala vstupní budova firmy v Třebíči v roce 1910.

Kvalita limonád se stala legendou

Firma zajišťovala vlastní výkup ovoce, zejména lesních malin, a ve své lisovně vyráběla vysoce kvalitní surovinu pro výrobu malinových limonád i konzumních malinových sirupů, jež se dodávaly četným odběratelům v Čechách a na Moravě. Kvalita těchto výrobků se postupně stala legendou. Limonády byly tehdy dodávány až 700 odběratelům.

Po 2. světové válce byla modernizována technologie sirupárny a lisovny. V roce 1949 byl podnik znárodněn a postupně přičleňován k různým národním podnikům.

Další větší modernizace spojená s pořízením komplexní mechanizace a automatizace lahvárenského provozu a výstavba nových skladů proběhla v osmdesátých letech. V té době byl zrušen provoz vlastní lisovny a suroviny k výrobě limonád se začaly nakupovat od renomovaných dodavatelů.

Rodinná tradice pokračuje

K 1. 3. 1993 byl podnik privatizován a následně byla založena spol. s r.o., která je přímým pokračovatelem tradice firmy. Do podniku se vrací vnuk zakladatele firmy se stejným jménem – Ferdinand Kubeš. Současně s ním nastupuje do firmy i jeho syn Ing. Ferdinand Kubeš, který firmu řídí dodnes.

Po rozsáhlých stavebních a technologických investicích se podařilo během devadesátých let a počátečních let milénia přebudovat firmu vyrábějící nealkoholické nápoje jen ve skleněných vratných lahvích na firmu, která mohla svým zákazníkům nabídnout nápoje ve velmi žádaných PET lahvích doplněných o sortiment nápojů v nerezových KEG sudech.

Svou tradiční třetinkovou lahev typu „ZON“ si však firma ponechala. Vrátila se na ni reliéfní ochranná známka vylitá ve skle a spolu s etiketováním lahví opět vystoupily všechny výrobky firmy z anonymity a začaly být označovány svou tradiční ochrannou známkou, která pro spotřebitele vždy byla a zůstává zárukou kvality.

Podporujeme výrobu sirupů

V současné době firma investovala do modernizace výroby, jako je komplexní rekonstrukce varny sirupů, která byla provedena ve dvou etapách a za plného provozu. Nová technologie je vyrobená z nerezavějících materiálů, kde výroba sirupů probíhá v uzavřených nádržích ve sterilní atmosféře. „Sirupy vyrábíme tradiční horkou cestou a vyvíjíme je v naší laboratoři. Jsme je schopni nabídnout zákazníkům v různých variantách a v různých druzích obalů. Při výrobě vycházíme z našich dlouholetých zkušeností a tradičních receptur,“ říká ředitel Ing. Ferdinand Kubeš. Možná právě proto si sirupy v poslední době našly mnoho odběratelů a díky jejich kvalitě a jedinečnému ředění jejich prodeje rostou v dvojciferných číslech.

Nasloucháme našim zákazníkům

Nejčerstvější projekt v rámci modernizace výroby je realizace zcela nové automatické plnicí linky KEG sudů, která firmě pomůže pružně reagovat na požadavky trhu. „Nezapomínáme však ani na rozvoj výrobního sortimentu nealkoholických nápojů a zejména sirupů,“ doplňuje Ing. Ferdinand Kubeš. „Nasloucháme našim zákazníkům a na základě informací z trhu jsme například vylepšili Tonik, který má teď novou výraznou chuť a který si nachází čím dál více svých fanoušků. V poslední době cíleně investujeme do podpory prodeje a účelné reklamy. Chceme zviditelnit naše limonády ZON hlavně v místě prodeje.“

Dobová reklama na oblíbené Kubešovy nápoje. Psal se rok 1903…

Firma ZON bude žít a pokračovat dál

V současné době výrobní program zahrnuje na 40 druhů nealko nápojů a sirupů.

Firma „ZON“ spol. s r.o. si v letošním roce připomíná 140 let od svého založení a nepřetržité výroby nealkoholických nápojů. Jen málokterá česká firma se může pochlubit takovou dlouhou historií a v daném oboru je to jev zcela výjimečný. Do vedení rodinné firmy během posledních tří let nastoupila na manažerské pozice obchodu i výroby další, již pátá generace přímých potomků zakladatele, takže firma ZON bude žít a pokračovat dál… ■

Prodejní ruch na dvoře firmy v roce 1942.

Lahev používaná ve 30. letech minulého století

Text: Ing. Klára Fictumová a Ing. Ferdinand Kubeš
Foto: archiv „ZON“

Maso hraje v naší kuchyni prim

Tentokrát jsme se zastavili na návštěvě v brněnském Sono Centru, kde mimo jiné najdete také nově otevřenou restauraci Flames grill pub & restaurant, jíž šéfuje a provozuje Richard Zapletal, a hned jsme mu položili několik otázek u chutně upravené masové jehly.

Flames grill pub & restaurant

je místem s neotřelým designem a celkovou kapacitou až 200 osob. Součástí restaurace je menší salónek pro 60 osob, který je využíván především pro společenské akce. V letních měsících je k dispozici venkovní zahrádka. Při akcích většího rozměru je možné využít i další prostory SONO Centra, jelikož toto místo je nejen hudebním klubem, ale také zázemím pro vaše obchodní jednání, konference, sympózia, meetingy či školení.

FLAMES GRILL pub & restaurant

Veveří 3219/113,
Brno-Žabovřesky 616 00
www.flames-grill.cz

Vaše moderní a stylová restaurace Flames grill pub & restaurant sídlí v přízemí kulturního komplexu SONO Centrum v Brně. Proč jste si pro svoji restauraci zvolili zrovna toto zázemí?

Znáte v Brně lepší místo, než je SONO? Každý Brňák ho zná a ví, kde je. Z centra je to k nám pět minut jak autem, tak šalinou, ze které to máte k nám už jen pár kroků. Nenacházíme se v modré zóně a navíc máme vlastní garáže. Hosté u nás pohodlně zaparkují, bez rizika pokuty. Díky propojení se SONO Hotelem nabízí Flames grill i snídaňové menu, které roste na oblibě u business klientely. Mám ještě pokračovat? :-)

Specializujete se na grilování. Jaké jídlo byste zvolil z vaší nabídky jako top?

Naše kuchyně pod vedením Pavla Obrovského pracuje vždy a pouze s čerstvými surovinami té nejvyšší kvality. Všechna jídla, která jdou z kuchyně na plac, jsou top a byla by opravdu škoda jmenovat pouze jedno. Řídíme se heslem „Flames grill, to je maso“, což už samo o sobě napovídá, že maso hraje v naší kuchyni prim, avšak na své si u nás přijde opravdu každý. Na burgery si pečeme vlastní sezamové bulky, připravujeme si vlastní těstoviny, denně nabízíme čerstvé ryby a mořské plody a naše vitrína se zákusky je mezi dámami z okolních kanceláří přímo pověstná. Hostům bych určitě doporučil některou z našich masových jehel, ale ať už si vyberou cokoliv, musí jim nejpozději po prvním soustě v hlavě rezonovat „to je maso“.

Pomalu se blíží období letních prázdnin a sezení u zahradních grilů. Co byste doporučil laikům jako jednoduchý pokrm k přípravě, který zvládne každý a zároveň si pochutná?

Grilování je u nás tak trochu národní sport, avšak málokdo si uvědomuje, že není jen o tajné marinádě na krkovici. Grilování začíná už výběrem samotného grilu. Je jasné, že gril za několik desítek tisíc si domů jen tak někdo nepořídí, avšak je důležité zmínit, že na skládacím grilu za dvě stovky z hobby marketu opravdu pořádné jídlo nepřipravíte. Dalším faktorem je palivo. U nás ve Flames grillu si vyrábíme vlastní dřevěné uhlí, díky tomu máme vše naprosto pod kontrolou. Víme nejen, co chystáme, ale i na čem to děláme. Jen tak může být výsledek stoprocentní. Laikům bych proto doporučil, ať si doma ugrilují to, co dělají nejradši, a na pořádné maso ať přijdou k nám. Abych ale odpověděl na vaši otázku: vyzrálý vysoký roštěnec, sůl, pepř. V jednoduchosti je krása.

Inspirujete se i cizokrajnými kuchyněmi, nebo zůstáváte věrni české tradici?

Inspiraci hledáme všude okolo nás. V zimě jezdím rád na hory do Rakouska a musím říct, že tamní kuchyně mi opravdu přirostla k srdci. Holt naše rakousko-uherské geny se nezapřou. V létě vyrážím do Itálie a rád mám taky Chorvatsko. Pro naše hosty pravidelně chystáme speciální nabídky Hot Tip, ve kterých si hrajeme se sezónními surovinami a cizokrajnými recepty. Základ jídelního lístku je ale jasně daný – Flames grill, to je maso.

Šéfkuchař Pavel Obrovský se svým týmem připravuje jídlo rovnou před zraky návštěvníků restaurace. Tento nadstandard se už stává ve většině špičkových restaurací standardem. Připravujete výhledově nějakou další inovaci či nabídku pro vaše zákazníky?

Musím se pochválit, podařilo se mi pro Flames grill sestavit tým opravdových profíků, takže o inovativní nápady na našich poradách opravdu nemáme nouzi. V nejbližší době přímo v naší restauraci otevřeme takové malé lahůdkářství. Sušené šunky, sýry, olivy… K nim skvělá vína z naší nové vinotéky. Chystáme toho ale mnohem víc. Vše se včas dozvíte u nás v restauraci nebo na našem Facebooku a Instagramu.

Kdybyste měl jmenovat jednoho nejzajímavějšího hosta vaší restaurace, kdo by to byl?

Nejdůležitějším hostem ve Flames grillu je vždy ten host, kterého právě obsluhujeme. Ať už jde o partu přátel, partnerský pár, business klientelu nebo vícegenerační rodinu, každý si přijde na své. Ráno u nás posnídáte, po dopolední kávě vám nabídneme obědové menu. Odpoledne vám ke kávě naservírujeme jeden z našich skvělých dezertů a večer si užijete maso. Gril jede na plné obrátky, Budvárek se čepuje, koktejly míchají a naše krásné servírky se stále usmívají.

A poslední otázka: Co vás osobně naplňuje a zároveň těší?

Flames grill. Urazili jsme ohromnou cestu, ale stále jsme na začátku. Mám neuvěřitelnou radost ze zpětné vazby, která se mi dostává, avšak rozhodně se nechystám usnout na vavřínech. Chystáme toho opravdu spoustu. To, co nás čeká, bude bomba. Přijďte se přesvědčit i vy, že Flames grill, to je maso. Těším se na vás!

Text: redakce
Foto: archiv Flames grill pub & restaurant

Poznejte tajemství koření z celého světa

Koření se používá již od nepaměti. Kdysi bylo nejdražší položkou domácího rozpočtu, a proto se pečlivě uchovávalo ve speciálních schránkách nebo v šuplících. Světem koření se spolu vydáme s průvodcem Rudolfem Schrödlem – Area Sales Managerem z firmy GurmEko, který nám představí, jaké koření dominuje konkrétní zemi a její pestré kuchyni.

Zdroj inspirace a odpočinku

Koření jsou v podstatě různé aromatické sušené kořeny, listy, stonky, kůra, poupata, semena či bobule z rostlin z celého světa. Jejich charakteristická vůně je způsobena těkavými látkami obsaženými v silicích. Koření má mnohdy silně palčivou až dráždivou vůni či naopak velmi jemně rafinovanou chuť s těžko popsatelnými rozdíly.

Možná si vzpomenete na kuchyni našich babiček provoněnou svazky majoránky, oregana a tymiánu nebo na dozlatova pečenou nedělní kachnu bohatě kořeněnou kmínem, kysané zelí s kuličkami nového koření a bobkovým listem.

Nebo se vám vybaví nejeden mrazivý podvečer, kdy praská dřevo v krbu a ze skoro zapomenuté skořice a hřebíčku spolu s lahví červeného vína jste svařili nápoj bohů.

A proto pro nás koření znamená zdroj inspirace a tvůrčího odpočinku.

Základ různorodosti kuchyní a kultur

Koření je to, co jídlo činí jídlem, největší tajemství kuchařů, základ různorodosti kuchyní a kultur národů světa.

Největším uměním používání koření je míchání kořenicích směsí. Vyváženou chuť a typickou kombinaci koření vám nabídnou směsi z Dálného východu – Japonska, Číny, Thajska, tajuplné směsi z Afriky a Indie, ale neměli bychom zapomínat ani na směsi, které jsou blízké naší kultuře – směsi řecké, italské, francouzské a samozřejmě české a slovenské kuchyně.

Sušené bylinky a koření se kombinují mnoha způsoby. Složení klasických kořenicích směsí se řídí druhem pokrmu a kulturou dané země. Originální řada GurmEko ČISTÁ LINIE svou rozsáhlostí a rozmanitostí na tyto aspekty vždy myslí. Už název napovídá, že se jedná o produkty zaměřené na zdravou kuchyni. Díky sníženému obsahu soli, glutamátu, bez alergenů a jiných přídavných látek jsou originální.

Pěstování a vývoz koření je záležitostí především Indie, Indonésie, Malajsie a dalších asijských států, Brazílie a Madagaskaru. Značný přínos pro svět má ale i Evropa. Mnoho aromatických rostlin – koriandr, fenykl, pískavice, řecké seno, hořčice a mák – pochází ze Středomoří. Chladnější oblasti prospívají kmínu, kopru a majoránce.

Cesta koření vede zejména po moři do velkých, známých přístavů, které jsou zároveň hlavními obchodními centry.

Praxe vyžaduje cvik a jemnou, dokonalou chuť

Kdo se chce naučit správně zacházet s kořením a bylinami, potřebuje hodně cviku a jemnou, dokonalou chuť. Proto je vhodné nejprve získat základní informace, jak se ke koření chovat a správně s ním pracovat, aby váš pokrm uspokojil kombinací koření nejeden mlsný jazýček.

Letem kořeněným světem

Exportní „ligu koření“ vede Indie. Největší podíl vývozního zboží tam tvoří pepř, kardamom, chilli, zázvor a karí prášek. Následuje Indonésie, která je díky svému podnebí vhodná k pěstování pepře, muškátového květu a oříšku a skořice. Nemělo by se zapomínat na Brazílii, kde se pěstuje převážně pepř a hřebíček. Z více než 80 % jsou tyto země závislé na exportu koření do celého světa, a proto je to důležitý prvek jejich zemědělské ekonomiky.

ŘECKO
BOBKOVÝ LIST – VAVŘÍN
Pro starověké Řeky a Římany, kteří jeho větévkami s lesklými listy zdobili hlavy králů, básníků, vítězů olympijských her i úspěšných vojevůdců, se stal symbolem moudrosti a slávy. Existuje několik druhů vavřínu, ale do kuchyně se nejvíce využívá Laurus nobilis. Listy vavřínu uvolňují chuť a vůni pomalu, a proto se dají dobře využít ve vývarech, polévkách, dušených masech, do omáček a nakládané zeleniny.

ITÁLIE
BAZALKA
Promnete-li listy bazalky, uvolní se z nich vůně, která je příslibem tepla a slunce. V každé italské vesnici je vzduch plný omamné bazalkové vůně. V západní kuchyni se bazalka podává spolu s rajčaty, ať již v salátech, omáčkách na těstoviny, pizzu, nebo v polévkách.

ŠPANĚLSKO
ŠAFRÁN A MLETÁ PAPRIKA
Vůně šafránu je nezaměnitelná: silná, pronikavá, ostrá, pižmová, květinová, medová a vytrvalá. Chuť je lahodná, přesto však pronikavá a dlouho doznívající. Šafrán je nejdražší koření na světě, mnohonásobně dražší než vanilka, protože jeho výroba stále závisí na intenzivní ruční práci. Na výrobu pouhého 1 kg koření se spotřebuje přibližně 160 000 šafránových květů. Mletá paprika může být sladká, hořkosladká nebo pálivá. Záleží na tom, zda se vyrábí ze sladkých nebo pálivých plodů, i na tom, jaký podíl zaujímají v rozemleté hmotě semena a žilky.

MEXIKO
CHILLI PAPRIČKY
Dnes známe cca 200 odrůd chilli papriček, jež rostou převážně v tropických oblastech. Používají se zralé, když jsou červené, oranžové, žluté nebo nachové, anebo zelené, nezralé. Mezi nejoblíbenější mexické chilli papričky patří chipotle, ancho, pasilla, guajillo. Chilli papričky se mohou sušit i kouřem a poté jsou mírně pikantní a hrají důležitou roli ve spoustě pokrmů.

BRAZÍLIE
PEPŘ
Z hlediska objemu a hodnoty je pepř nejvýznamnějším kořením ve všech světových kuchyních. Hlavními producenty jsou Brazílie, Indie, Indonésie, Malajsie a Vietnam. Pepř z různých míst původu má odlišné charakteristické znaky. Zařazuje se proto do různých tříd podle místa pěstování. Chuť a vůni pepře určuje obsah silice, zatímco obsah piperinu ovlivňuje jeho štiplavost.

MADAGASKAR
VANILKOVÁ TOBOLKA
Bourbonská vanilka z Madagaskaru má sytou, pronikavě smetanovou chuť a vůni. Mexická vanilka se tradičně považovala za nejjemnější a nejdokonalejší. Tahitská opojně voní po květech a ovoci, indonéská vanilka má výraznou chuť, v níž je cítit kouř. Jakostní tobolky vanilky jsou temně hnědé nebo černé, dlouhé a úzké, poněkud svraštělé, vlhké, voskovité, pružné a vytrvale voní. Celými nebo rozpůlenými tobolkami se nejčastěji ochucuje smetana, krémy, pudinky a zmrzliny.

INDIE
KARDAMOM CELÝ ZELENÝ
Vůně kardamomu je silná, ale sladěná, ovocná a pronikavá. Chutná po citronech a květech. Díky cineolu v silici najdete v chuti kardamomu náznak kafru a eukalyptu. Je ostrá a uzená, s teplou, hořkosladkou příchutí, zároveň však také čistá a svěží. Hrubě rozmělněná semena jsou důležitou součástí mnoha indických pomalu dušených masových pokrmů.

Text: Rudolf Schrödl
Foto: Shutterstock.com, Pixabay.com, Freepik.com/Dashu83

Brixton GASTRO

www.letnikinobrno.cz

LETNÍ KINO

AREÁL MĚSTSKÉHO DIVADLA BRNO

od **29**. června – do **31**. srpna

Společnost BRIXTON GASTRO pořádá už 9. ročník letního kina v areálu Městského divadla Brno.
Prvním filmem začínáme 29. června a končíme 31. srpna.
Promítání filmů je každý den, v červenci od 21:30 hod. a v srpnu od 21:00 hod.
V případě nepříznivého počasí, máme i mokrou variantu.
Letní kino je s profesionální obsluhou.
Konzumace dle nápojového a jídelního lístku.
Více na **www.brixtongastro.cz**

- **Grafické návrhy** (logo, firemní tiskoviny, katalogy)
- **Malonákladový tisk**
- **Velkoformátový tisk** (bannery, reklamní cedule)
- **Sublimační tisk**
- **Řezaná reklama, řezané samolepky**
- **Firemní textil**
- **Reklamní předměty**
- **Polepy aut**

rebelART grafické & reklamní studio

rebelart@rebelart.cz | +420 703 124 119 | www.rebelart.cz
Nová ulice 143/2, 664 47 Střelice u Brna

Ottbor Čech, sklepmistr

VINAŘSTVÍ PAVLOV

Chráněná oblast Pálavské vrchy je posledním výběžkem vápencových Alp a pro svou biosférickou jedinečnost byla zapsána do seznamu rezervací UNESCO. Oblast CHKO se vzhledem k průměrné roční teplotě řadí k nejsušším a nejteplejším územím republiky (Pálava – od slova pálí). V průběhu celého roku se někdy vyskytují velmi suchá období, což v době zaměkání bobulí a zrání hroznů nejenže révě vinné nevadí, ale pro kvalitu vína je to ideální.

Unikátní vápencové podloží omezuje růst révy a zkoncentrovává ji, což dává vínům z Pálavy jedinečný charakter velké pikantnosti, kořenitosti a hutnosti. Vznikají zde vína s vysokou mineralitou, s osobitým ovocným charakterem, s výraznými medovými tóny.

Vinařská obec Pavlov získala již ve středověku punc významného vinařského centra a je mimo jiné výjimečná unikátní architekturou barokních vinařských domů.

Samotné Vinařství Pavlov leží přímo v srdci Pavlova a bylo zbudováno propojením tří sklepních hospodářství. Ze zachovaných zdrojů si nese v názvu letopočet 1897. Celková délka sklepů je neuvěřitelných 250 m.

Ve vinařství Pavlov najdete jen malé kvasné nádoby o velikosti 2 až 6,4 tisíce litrů. Díky tomu má každá šarže vína unikátní podmínky pro zachování terroir.

Vinařství Pavlov hospodaří na 195 ha vlastních vinic převážně v katastru obcí v okolí Pavlova.

Vinařství Pavlov se zaměřuje pouze na bílé odrůdy Chardonnay, Sauvignon, Tramín červený, Pálava, Ryzlink vlašský, Müller Thurgau, Rulandské šedé a Rulandské bílé. Při vzniku samotných vín hledají vinaři spojení tradičních odrůd a daru unikátnosti místních podmínek za využití moderních technologií. Protože stejně jako u člověka, tak i u vína ovlivňuje jeho charakter a kvalitu prostředí, ve kterém vzniká a vyvíjí se. Vínu se také musí věnovat čas a péče, vlídně k němu promlouvat a hýčkat ho, jedině tak nám veškeré naše úsilí vrátí.

Vína z vinařství Pavlov jsou pravidelně oceňována na prestižních mezinárodních i domácích vinařských soutěžích, jen v roce 2018 to bylo 50 medailí.

VINAŘSTVÍ PAVLOV A.D. 1897

Text a foto: Vinařství Pavlov

Usměvavý dospívající chlapec nechodí ani nemluví. Přesto mnohdy zažije více dobrodružství než někteří jeho vrstevníci u počítače.

Když blízkost pomáhá…

Říká se, že zdravý člověk má tisíce přání, nemocný jen jedno. Své o tom ví i maminka Vojty s těžkým kombinovaným postižením. Snaží se, aby její syn navzdory tomu, že mu osud nedal do vínku tolik zdraví, kolik by si zasloužil, prožíval život kvalitní a šťastný. A že se jí to daří, můžeme posoudit i my, sousedé této sympatické dvojice ze Střelic u Brna. Když se na nás paní Jana loni obrátila s prosbou o podporu synkovy neurorehabilitace, rozhodli jsme se, že pomůžeme, a rádi.

A bylo rozhodnuto…

Vlna nadšení pro dobrou věc zasáhla zaměstnance centrály JASO-DISTRIBUTOR a podnikové prodejny Sklep, kteří na loňském vánočním večírku přispěli do dobrovolné sbírky na pomoc Vojtíškovi. Vedení společnosti vybranou částku dorovnalo na sympatických 15 tisíc korun. Tato částka výrazně pomohla k zajištění měsíční speciální neurorehabilitace, kterou nehradí zdravotní pojišťovna. Když dojatá maminka krátce před Vánocemi dar přebírala, měli jsme možnost dozvědět se o jejich příběhu více a bylo rozhodnuto: usměvavého Vojtíka podpoříme opakovaně, a to hned při naší další tradiční akci – Pálení čarodějnic.

Těžká životní zkouška

U Vojty se krátce po narození projevilo závažné onemocnění mozku, které je příčinou jeho tělesného i mentálního postižení. Téměř dvanáctiletý chlapec je zcela závislý na pomoci druhých, nechodí ani nemluví. Ke kombinovanému postižení se postupně přidružily i gastroenterologické problémy (bezlaktózová a nízkohistaminová dieta). Vojtíkova nejbližší rodina se pod vlivem tak těžké životní zkoušky rozpadla. Navzdory osudu Vojta vyrůstá v láskyplném prostředí, kde je o něj dobře postaráno. Je vidět, že je i ve svém světě plném omezení šťastný a umí si užívat všech dostupných radostí.

Vojtěška pomáhá

Vojta pravidelně absolvuje neurorehabilitační pobyty v lázních, cvičí a dochází na různé terapie (ergoterapie, hydroterapie, hipoterapie, canisterapie, muzikoterapie, oxyterapie, EEG Biofeedback, multismyslové stimulace aj.). Je žákem 5. třídy ZŠ speciální, kde se však místo čtení, psaní a počítání učí sebeobsluze (např. držet lžíci), užívá si masáže, hladí pejsky a cvičí na míči. Ke svému životu potřebuje řadu kompenzačních pomůcek – speciální židli pro zdravý sed, invalidní vozíček, vertikalizační stojan, toaletní křeslo pro komfortní hygienu aj. Protože však některé kompenzační pomůcky i části lázeňských rehabilitačních pobytů nejsou hrazeny ze zdravotního pojištění, obrací se paní Jana na nadace a prostřednictvím spolku Vojtěška také na fyzické i právnické osoby s prosbou o podporu.

Dříve se paní Jana bála kvůli každodenním epileptickým záchvatům vzdálit na větší než dojezdovou vzdálenost od nemocnice se špičkovým neurologickým personálem. Teprve po letech kompenzace si troufli splnit dávný sen a Vojta si mohl zaplavat s delfíny.

Vojtův táta rodinu opustil, když byly chlapci 4 roky. Máma roky pečovala o Vojtíka sama s podporou osobních asistentů, aby mohla alespoň na částečný úvazek chodit do práce. Nyní už mají oba velkou oporu a parťáka do nepohody.

I když Vojta nemluví, je ho všude plno.

Motomed pro svalový trénink

Vojta, který má velmi slabé svalové napětí, by potřeboval více posilovat nohy a ruce. Jednou z možností, jak vykonávat intenzivnější svalový trénink u vozíčkářů, je využití motomedu, motorem poháněného léčebného přístroje určeného k aktivnímu i pasivnímu pohybovému tréninku. Motomed motivuje cvičícího k využívání vlastních sil a teprve ve chvíli, kdy on sám přestane využívat nohy a/nebo ruce k cyklickému pohybu, nastupuje motor přístroje, který umožňuje pohyb i při nepatrném zapojení sil. Vojta používá motomed v lázních i ve škole, pro intenzivnější trénink i smysluplnější trávení volného času by si jej Jana s Vojtou přáli i doma. Motomed není hrazen zdravotní pojišťovnou, je velmi drahou pomůckou, rodina se nebrání ani přístroji „z druhé ruky“, pokud by byl ve velmi dobrém stavu.

Podpořme Vojtu

Pokud se také rozhodnete podpořit Vojtu, můžete kdykoliv zaslat peněžní příspěvek v libovolné hodnotě na účet: 9876598765/5500. Jakýkoliv váš dar přiblíží Vojtovi možnost trénovat na motomedu doma. Více informací je k dispozici na www.vojteska.org.

V rámci naší tradiční akce Pálení čarodějnic se nám podařilo přispět Vojtíkovi na motomed částkou 20 000 Kč. Mimo to probíhá dlouhodobě sbírka ve prospěch Vojty v podnikové prodejně Sklep a zdá se, že ji klienti přijali pozitivně a při svých nákupech na Vojtu opakovaně myslí.

Děkujeme, že se spolu s námi podílíte na dobré věci.

Text: redakce, Mgr. Jana Schwarzová
Foto: Vojtěška, z.s.

Inzerce

Foto: Mikuláš Křepelka/ČT

Aleš Háma

Český herec, moderátor, kytarista a zpěvák. Narodil se v Karlových Varech a vystudoval Pražskou konzervatoř. Po absolutoriu na konzervatoři (1994) pracoval téměř dva roky v USA v kalifornském Palo Alto (San Francisco). Po návratu zpět do vlasti stál v roce 1996 u vzniku hudební skupiny Hamleti, která v nezměněné sestavě hraje dodnes. Je ženatý a má dva syny.

Aleš Háma: Vidím krásu v jednoduchosti

Aleš Háma, herec, moderátor a hudebník, už v dětství rád tíhl k volnosti a šířil dobrou náladu. Smích a vtip se stal jeho věrným přítelem. Bez tohoto jiskřivého umu by nebyl tím mužem s veselýma očima, který dokáže lidi kolem sebe pobavit a rozesmát. S Alešem Hámou jsme si povídali o vaření, o lásce k rybaření nebo o tom, jak ve Střelicích s Hamlety bylo fajn.

„Kdybych nebyl tím, čím jsem, byl bych asi kuchařem…“, zmiňujete ve svém humorně laděném portfoliu, kterému nechybí nadhled a poetický šarm a vtip. A kdybyste byl tedy kuchařem, jaké menu nám nabídnete?

Záleží samozřejmě jednak na ročním období, surovinách, náladě vaší a pravděpodobně i mojí, ale především, jak moc bych byl unavený. Protože vaření pro mne znamená odpočinek a někdy mě baví se s ním mazlit a někdy vidím krásu v té jednoduchosti. Vařím spíše přes zimu, kdy je na to více času, na jaře nebo v létě chodím raději do přírody nebo odpočívám na zahradě. V každém případě mi vaření dokáže zvednout náladu, protože se jedná o manuální činnost s určitým kreativním přídechem.

A máte nějaké oblíbené jídlo, které vaříte nejraději?

Rád si uvařím z české kuchyně od svíčkové, španělského ptáčka přes vepřové, zvěřinu až po ryby, také se ale pustím rád do číny, indie, mexika. Je mi to opravdu jedno, záleží hodně moc na chuti. Většinou jdu do obchodu, vyberu suroviny a potom vařím. Málokdy vyrážím rovnou koupit potraviny na nějaký konkrétní pokrm.

Vzpomínáte na své dětství v Karlových Varech? Váš otec byl ředitelem Grandhotelu Moskva (dnes Pupp) a vy jste volný čas trávil v kuchyni, na recepci, mezi hosty… Už tehdy se u vás projevily vlohy umělce, který baví okolí a je rád středem pozornosti, nebo jste jen pozoroval dění kolem?

Tam jsem byl spíše tím pozorovatelem, bylo to takové důstojné, tiché prostředí. O to víc jsem se projevoval ve škole, při volnočasových aktivitách nebo v rodině, kdy jsem všechny bavil a byl jsem takový ten kašpar.

Dva roky jste žil ve slunné Kalifornii a seznamoval se naživo se Stingem, Brucem Springsteenem a dalšími hudebními hvězdami tehdejší doby. Čím vás tato dvě léta v městečku Palo Alto ovlivnila pro další život, ať už profesní, nebo osobní?

Zcela zásadně. Skončil jsem konzervatoř, a byť jsem už tehdy byl v angažmá v Kladně, najednou jsem se sbalil a odletěl za moře. Nikoho jsem tam neznal, neměl jsem žádné kontakty, všechno jsem poznával až na místě. Musel jsem šetřit peníze, vydělat si je, prostě starat se o sebe. Pro mne to byly takové první osamostatňující kroky, které čím jsou těžší, o to lépe se na ně vzpomíná. Viděno zpětně, bylo to moc fajn. Díky tomu mám dodneška kamarády po celém světě.

Hudba vás doprovází celý život, a abyste si někdy od muziky odpočinul, jak říkáte, rád píšete písničky. Ale když opravdu chcete se vším na chvíli „seknout“, sednete si k nahozenému prutu. Je to tak?

Jelikož se blíží zahájení rybářské sezóny, zrovna dnes jsem si uvědomil, že v poslední době už moc nerybařím tím klasickým způsobem, že bych si někde sedl a chytal kapry. Když už mám volný čas, vezmu prut a jdu s ním podél vody a tu rybu se snažím hledat. Ať už s prutem muškařským, nebo s vláčkou nebo i s plavačkou. A už jsem dalek trofejních ryb, překlenulo se to k tomu, že chytám drobné ryby a bavím se u toho. I když je pravda, že před rokem na Orlici jsem měl pod sebou čtyři obrovské pstruhy a hodinu a půl jsem se je snažil obelstít a přelstít různými nástrahami, a stejně se mi to nepovedlo. To je to, co mě na tom baví – je to férový boj.

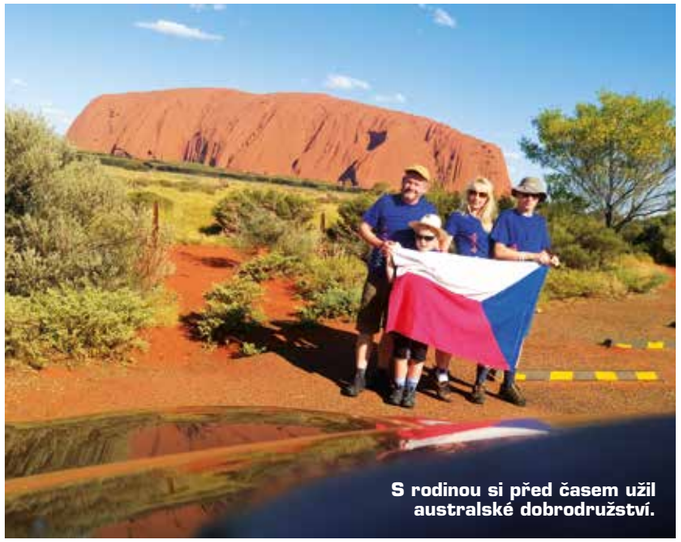
Před rokem na Orlici jsem pod sebou měl čtyři obrovské pstruhy a hodinu a půl jsem se je snažil obelstít a přelstít různými nástrahami, a stejně se mi to nepovedlo. To mě na tom baví, je to férový boj.

Při rybaření nejde ani tolik o to chytit trofejní kousky jako o zábavu.

Jíte ryby, které ulovíte?

Ano, nemám s tím problém.

Se skupinou Hamleti vystoupil Aleš Háma i přímo ve Střelicích.



S rodinou si před časem užil australské dobrodružství.

Kdybych měl odnést všechny ryby, které chytím, tak by to nebylo moc hezké, ale princip „chyť a pusť“ mi přijde v pořádku. Podle mě by se velké trofejní kusy měly všechny bezesporu pouštět, ale nevidím vůbec nic špatného na tom, když si někdo odnese pár ryb od vody. V mém případě to můžeme spočítat na prstech jedné ruky v průběhu rybářské sezóny.

Procítěně píšete o krušnohorské přírodě a o tom, že na horách se vždycky ukáže, jaký člověk doopravdy je a co vydrží. Jaký člověk jste vy? Co vás rozveselí, co vás naopak rozesmutní?

To jste mi položila velmi těžkou otázku. To je stejné, jako byste se někoho zeptala, jaký je řidič a on by měl odpovědět, že dobrý. Ale to není otázka na toho daného člověka, který sedí za volantem, ale na okolní řidiče. Považuji se za člověka veskrze optimistického, jsem založením romantik. Neustále se mi vyvíjí smysl pro zodpovědnost vůči mému okolí, to myslím přijde s dětmi a s rodinou. Když už jsem použil ten příměr k motorizmu, když máte najednou za sebou na sedačce děti, jezdíte už také trochu jinak. Samozřejmě snažím se nikoho nezarmoutit slibem. To znamená, že věci, které řeknu, plním.

Na České televizi každý všední den moderuje soutěžní pořad Kde domov můj?

Jsem člověk, pro kterého je cesta spíše cíl. Úplně se neraduji z dosažených cílů. Na divadelní inscenaci pro mě není tím nejlepším premiéra, pro mě je nejmilejší zkoušení té hry. Stejně tak mě baví přímé přenosy, které mají v sobě adrenalin a zdravou nervozitu. Na rybách mě baví rybařina, není mým cílem odnést si domů jídlo. Prostě zajímavý je ten proces a to samé platí i v myslivosti nebo muzice. Proces mě vždycky zajímá více než samotný cíl.

Vloni jste si zahrál se svojí skupinou Hamleti ve Střelicích. Při jaké příležitosti to bylo a jak se vám u nás hrálo? A když už zavítáte na Moravu, máte tu svůj oblíbený moravský pokrm či nápoj?

Ve Střelicích to bylo moc fajn, šlo o takové spontánní hasičské odpoledne, kde se dělo plno nepředpokládaných věcí. Na Moravu jezdíme s Hamlety velmi rádi, protože lidé jsou tu přátelští a otevření. Moravskou specialitu asi žádnou nemám. Jak mám rád dobře ošetřenou plzeň, tak mám rád i dobré suché bílé víno, ať už z Moravy, nebo z ciziny. Nemám priority. Ale zase jako patriota mě zahřeje u srdce, když dobré víno je z Moravy, že i u nás umíme udělat dobrou věc. A co se týká jídla, udělá mi radost opravdu všechno, když je to dobře připravené. Dříve jsem říkal, že nesním plíčky na smetaně a rýžový nákyp, ale i ty už jsem jedl dobré. Takže proč ne?

Mezi vaše profese patří herectví, muzika, jste také kytarista a moderátor. Která činnost lahodí nejvíce vašemu srdci?

Nejde to vůbec specifikovat. Je to tak, jak život běží, přicházejí také nabídky. Teď jsem zkoušel na začátku roku dvě divadelní hry najednou, měl jsem tedy takové aktivní divadelní období. Na podzim jsme točili show Tvoje tvář má známý hlas, kde jsem seděl v porotě, a do toho soutěž Kde domov můj?, tak to bylo hodně o televizi. V květnu máme zase koncert se skupinou Hamleti v Lucerna Music Baru, takže se budeme hodně intenzivně připravovat na toto.

Jak to život nabízí, tak to také beru, a velké pozitivum, které na tom spatřuji, je, že je vše velmi pestré. Někdo může namítnout, že devatero řemesel, desátá bída, že dělám všechno, a přitom nic pořádně. Ale já se všemu věnuji podle svého nejlepšího svědomí a vědomí tak, aby mi to přinášelo radost. Ve chvíli, kdy tam ta radost chybí a je to jen o povinnosti, divák nebo posluchač to hned pozná. To je úplně jasné.

Pokud byste měl tři přání od kouzelné zlaté rybky, která by vám zabrala na žížalu na Berounce pod skalou u Zvíkovce, co si teď v tomto okamžiku přejete ve svém životě nejvíce?

Zdraví pro sebe a své blízké. To ostatní se už dá vždy nějak zařídit. Tak to je.

Text: redakce
Foto: Mikuláš Křepelka/ČT, archiv Aleše Háma

Léto se blíží!

Vyber a vychutnej si

Dobijte baterky či se chutně osvěžte v těchto slunných dnech s naším předletním výběrem nápojů a zdravého mlsání. Pestrý koktejl novinek je zde pro vás!

Krémy Nuty's – jedna lžička nebude stačit

Arašídové a lísko-arašídové krémy Nuty's české výroby s jedinečným složením, originální chutí a bezkonkurenční krémovou konzistencí jsou vyrobeny tak, že je můžete s čistým svědomím zařadit do běžného jídelníčku i těm nejmenším. Nejsou jen laskominou, mohou být i doplňkem stravy fitness nadšenců a lidí holdujících zdravé výživě. Toto zdravé mlsání celkově podpoří váš organismus díky velkému množství zdravých tuků, bílkovin, minerálů a antioxidantů. Posílí nervovou soustavu a stres už nebude vaším nepřítelem!

Pivo, Bier & Ale

Časopis o pivní kultuře a ochutnávání piva
■ degustace ■ rozhovory
■ průvodce ■ reportáže
■ vaříme s pivem
www.pivobierale.cz
Jsme novým výhradním zástupcem pro prodej na jižní Moravě. Od poloviny května 2019 koupíte nebo objednáte na našich prodejnách.

Lahodný AdeZ – svačinka do každého batohu či kabelky

Ochutnejte rostlinný nápoj ze semínek, obilovin a ořechů. Tento obsahově vyvážený nápoj s příchutí rýže, kokosu nebo mandle je zdrojem vitamínů D, B12 a vápníku, přirozeně bez laktózy a přidaného cukru. Je tak vhodný pro vegany a navíc šetrný k přírodě – ve 100% recyklovatelném obalu PlantBottle. Perfektně zasytí a dodá energii na celý den!

Fermentáda – první svrchně kvašená NEALKO limonáda

Fermentáda je unikátní nealkoholický nápoj s obsahem alkoholu do 0,5 % a vysokým obsahem citronové šťávy. Potěší jemnou bublinkou, nízkou energetickou hodnotou, vitamíny C a B a zejména návykovou chutí. Fermentáda je cenově velmi přitažlivá, přesto ji lze servírovat jako exkluzivní nealkoholický nápoj pro slavnostní příležitosti. Nejlepšího výsledku dosáhneme podáváním vychlazeného nápoje do tzv. píšťaly, skleničky na sekt. V klidu si jím mohou připít i řidiči a děti. Fermentáda obsahuje citrusovou vlákninu a kvasinky, které se usazují na dno lahve. Doporučujeme tedy po delším stání lahev před otevřením několikrát otočit a sediment zvířit, tak si tento nápoj nejvíce vychutnáte.

DrWitt

Máme na to recept

MINERÁLNÍ VODA S PŘÍDAVKEM VITAMINŮ

L-KARNITIN | B1 | B3 | B6 | B12 | C | ENERGIE: 3 kJ 1 kcal /100 ml

Thiamin přispívá k normálnímu energetickému metabolismu. **Vitaminy B3, B6, B12** přispívají ke snížení míry únavy a vyčerpání. **Vitamin C** přispívá k normální funkci imunitního systému.

www.drwitt.cz

Akci tradičně moderovali Víťa Protiva a Radek Hlinka.

FIESTA LATINA aneb čarodějnice v období monzunových dešťů

Déšť, chlad, silný vítr – i takový může být Karibik. Kdo ale nechtěl utratit peníze za letenky, mohl nefalšovanou karibskou atmosféru zažít i u nás na tradiční firemní akci ve Střelicích. Letošní „Pálení čarodějnic“, které se koná vždy první sobotu v květnu, bylo tentokráte tematicky nazváno FIESTA LATINA.

Kostky jsou vrženy

Téma bylo zvoleno již řadu měsíců dopředu a zkušenosti s počasím z loňských ročníků zvěstovaly velké šance na pravou latinskoamerickou merendu. Ale ouha! Předpovědi hlásily nekompromisní zlom v teplotách i ve srážkách. I v Karibiku jsou ale období, že by psa nevyhnal. Kostky jsou vrženy a přípravy v plném proudu.

Před startem tropického hurikánu

Začali jsme jako vždy v 16 hodin. Ještě hodinu před začátkem nám svítilo krásně sluníčko. Ale při oficiálním zahájení již drobně mrholí a teplota rychle padá jak před startem tropického hurikánu. Na náladě to však nikomu z personálu ani hostů neubralo. Spíš naopak. Zahajovací bubenická show perkusních nástrojů Ritmo factory rozvířila rytmickou show a všichni jsme začali ožívat podupáváním. Nemalou měrou přispělo k obrátkám i pár fantastických koktejlů Cuba libre s míchátkem z pravé čerstvé cukrové třtiny importované přímo z teplých krajin. Vzápětí již náladu podporovala originál kubánská kapela Mezcla Cubana, která vytahovala z rukávu jeden trumf za druhým v podobě všem dobře známých melodií, Quantanamera, Chan atd. Ani letos nechyběla barmanská show předního českého barmana Martina Vogeltanze a kuchařská show v podání šéfkuchaře Jana Rimplera.

V rytmu samby a bachaty

Tanečnice Dance Group Garotas v čele se svou dance capitan Zulay, rodačkou z Venezuely, předváděly ladné pohyby, které posléze i vyučovaly přítomné dámy i pány. Měkkost boků všech zúčastněných byla přímo úměrná počtu vypitých drinků. Kdo vychytal kroky samby a bachaty k dokonalosti, měl možnost předvést své umění i v taneční soutěži, která byla sledována přísným okem našich porotců. A ve finále také řádně odměněna dárky od našich dodavatelů a sponzorů, za což jim patří jako vždy velké díky.

Střelický monzun

Dobrou náladu a vzácné mezilidské vztahy s našimi věrnými zákazníky, zaměstnanci, dodavateli a všemi příznivci naší firmy jsme si prostě vzít nenechali ani za nepříznivého počasí. Po skvělém jídle z Karibiku a dobrém pití a tanci jsme se dostali k tomu nejpodstatnějšímu, a to zapálit čarodějnici. Byla to tak říkajíc těžká písemná práce. Spousty vody ze střelického monzunu udělaly své a hranice ne a ne chytnout. Ale dobrá věc se nakonec podařila! S pomocí tekutého podpalovače teplo a záře z naší vatry určitě přišla každému vhod.

Děkujeme všem návštěvníkům za úžasnou atmosféru a těšíme se zase za rok!

Vatru s čarodějnicí jako vždy připravil Vašek Srna.

Zapálení čarodějnice byla kvůli spoustě vody ze střelického monzunu takříkajíc těžká práce, ale podařilo se! Teplo z naší vatry přišlo určitě každému vhod.

Ozdobou Fiesty Latiny nebyly jen krásné tanečnice, ale také bohatý raut.

Workshop bachaty s tanečnicemi z Dance Group Garotas

Barmanská show předního českého barmana Martina Vogeltanze

Text: Vít Protiva
Foto: archiv JASO

Jan Rimpler doporučuje: Kde je tuk, tam je chuť!

Šťastná hodinka je zde pro vás! A v ní jsme si připravili rady a tipy na skvělé steaky. Světem gastronomie vás provede šéfkuchař Jan Rimpler. Také jsme neopomenuli zařadit do našeho „šťastného“ menu i ideální drinky, které jsou vynikajícím doplňkem ke šťavnatému hovězímu steaku.

7 tipů pro skvělý steak

1 Hovězí steaky vybírejte dle tukového mramorování. Vždy je lepší prorostlejší, podle hesla „Kde je tuk, tam je chuť.“

2 Vždy sáhněte po hovězím mase vyzrálém min. 30 dní.

3 Maso před grilováním včas vyndejte z lednice, aby získalo pokojovou teplotu (2–3 hodiny předem).

4 Vždy grilujte na rozpáleném grilu nebo pánvi – 220 stupňů.

5 Grilujte podle výšky steaku – například 3 cm = 3 min. (z každé strany).

6 Solte a pepřete až po ugrilování (pepř se připaluje).

7 Hotové maso vždy nechte před krájením „odpočinout“ přikryté alobalem.

STEAK ZE STAŘENÉHO HOVĚZÍHO MASA, RANČERSKÝ DRESINK, HASSELBACK BRAMBORY S GORGONZOLOU

Ingredience na 4 porce
- 4 steaky cca po 250 g
- 2 lžíce olivového oleje
- sůl a pepř

Na dresink
- 1 lžíce majonézy
- 1 lžíce zakysané smetany
- 1 lžíce podmáslí
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžička nasekaného česneku
- 1 lžíce nasekané pažitky
- 1 lžíce nasekaného kopru
- 1 lžíce jablečného octa
- sůl a pepř dle chuti

Na brambory
- 4 velké brambory
- 4 lžíce olivového oleje
- 100 g gorgonzoly
- sůl a pepř

Postup: Omyté neloupané brambory nakrájejte na tenké plátky, které nedokrajujte. Ochutte a potřete olejem. Pečte cca 20 minut na 150 °C. Posypte nastrouhanou gorgonzolou a ještě 10 minut dopékejte.

Hvězdou letního grilování může být i Big Green Egg. Bližší informace a objednávky na telefonním čísle 734 620 220
Big Green Egg

Koktejly pro dokonalý zážitek

HUGO SPRITZ

■ 3 díly Prosecca ■ 2 díly Elixíru z bezového květu ■ 1 díl sody

Elixír z bezového květu R. JELÍNEK se vyrábí macerací květů černého bezu ve velice jemném lihu. Díky čerstvým surovinám a tradičním postupům si bezový elixír i po zpracování uchovává vysoký obsah cenných látek. Díky nízkému obsahu alkoholu (14,7 %), čistě přírodnímu původu, osvěžujícím surovinám a jednoduchosti je ideálním drinkem ke grilování.

BMS – BITTER MORAVIAN SPRITZ

■ 8 cl Réva Rakvice CM Frizzante ■ 2 cl toniku ■ 1–2 cl bezinkového sirupu (dle chuti) ■ rozmarýn a citronové vlásky jako dekorace a na ovonění

Vše smícháme a nalijeme do sklenky na bílé víno, přidáme kostky ledu. Pro pány je možné přidat ještě 1 cl Becherovky.

SMS – SWEET MORAVIAN SPRITZ

■ 8 cl Réva Rakvice CM Frizzante ■ 4 cl sody ■ 1 cl bezinkového sirupu ■ špička máty ■ 2 měsíčky limetky

Promícháme a podáváme s kostkami ledu ve sklence na bílé víno.

RÉVA RAKVICE

CZECH COLLINS

■ 4 cl ginu ■ jahody (puree nebo čerstvé) ■ bazalka ■ 2 cl čerstvé citronové šťávy ■ 1 lžička cukru ■ Réva Rakvice CM Frizzante

Protřepeme v šejkru a přelijeme do highballu na kostky ledu, dolijeme Réva Rakvice CM Frizzante.

Text: redakce
Foto: Kuliner, Shutterstock, Thinkstock

Nemíchej, vychutnej!

LIMITED EDITION

MATTONI margarita

S PŘÍCHUTÍ **MANGO**