

Jasně!

OSVĚŽUJÍCÍ
MAGAZÍN
ZE SVĚTA
NÁPOJŮ
> číslo 4

Rozhovor
s Arnoštem
Goldflamem
str. 12-13

Reportáž
z výstavy
EXPO 2015
str. 6-7

Žatecký pivovar
v proměnách času
str. 3-4

LA FLEUR
A HRA MŮŽE ZAČÍT.

ROMANTIKA I NESPOUTANÁ VÁŠEŇ,
NEVINNOST I NEODOLATELNÁ TOUHA.

PODLEHNĚTE VÝJIMEČNOSTI BOHEMIA SEKTU LA FLEUR.

JEDINEČNÉHO SEKTU

Z PEČLIVĚ VYBRANÝCH AROMATICKÝCH ODRŮD,

KTERÝ PROBUDÍ VAŠE NEJSMYSLNĚJŠÍ PŘEDSTAVY.



JASO
DISTRIBUTOR

Welcome drink!

Milé čtenářky a milí čtenáři,

příroda dokáže kouzlit s nadáním sobě vlastním. Nezvykle horké léto a příjemný podzim hrající všemi barvami jsou již za námi. Velmi úspěšnou sezónu bychom rádi uzavřeli velkým poděkováním za vaši přízeň projevenou v uplynulých měsících.

Slunečné počasí, vysoké teploty, hektické dny, kdy výrobci nestíhali nápoje vyrábět, dopravci rozvážet, výčepní roztáčet, číšníci roznášet... Takové bylo letošní léto i podzim. Všichni, kdo prodávají nápoje, mají za sebou velmi úspěšnou sezónu. Zásobování nápoji bylo letos tak náročné, že jsme si slunečného počasí sami moc neužili. Naštěstí se našly volné dny mimo sezónu, kdy jsme si i my a naši kolegové mohli spojit léto s vůní dalek, cestováním, posezením u sklenky vychlazeného nápoje v příjemné atmosféře letní zahrádky, pivního baru nebo vinného sklípku. To povzneslo všechny smysly. Taková byla letošní sezóna.

Léto bylo letos požehnané a většina z nás si přivezla z cest nejen opálená těla, ale i příjemné vzpomínky a inspirace.

Jelikož se v našem magazínu zaměřujeme především na nápoje, navštívili jsme destinace specializující se hlavně na vytríbenost jejich typických nápojů. Například pohledem



nápojaře jsme obdivovali nové trendy v jižní Evropě, kde se pěstuje a pije víno, které ale už dávno není jediným zdejším nápojem. Vínu zůstává věrná především starší generace. V kosmopolitních městech, jako je Milán, Řím a Terst, patří v posledních letech k módnímu stylu pití a vychutnávání piva. Setkali jsme se zde s velmi širokou nabídkou zahraničních i českých pivovarů. O zajímavé postřehy se s vámi podělíme v letní reportáži z Expa v Milánu. V Itálii jsme také navštívili restauraci a pivní bar našeho italského partnera.

V dalších článcích na téma chmel vás provedeme chmelařskými oblastmi, kde se pěstuje naše „zelené zlato“, navštívíme Žatecký pivovar, jehož skvělé pivo je založeno na poctivých výrobních postupech a kvalitě žateckého chmele.

V rozhovoru s osobností jsme nahlédli do osobního i pracovního života Arnošta Goldflama.

Za pár dnů budeme žít vínem. Jako ochutnávku vám již nyní přinášíme zprávu o tom, kam je dobré zajít na svatomartinskou husu s dýňovým zelím.

Věříme, že články, rozhovory a příspěvky v tomto čísle budou pro vás zajímavé a přínosné, a že se nám i tentokrát podaří přiblížit vám náš kolektiv, partnery a ukázat firmu JASO v jiném světle, než jste doposud byli zvyklí.

Velmi si vážíme spolupráce s vámi a děkujeme vám za věrnost.

Příjemné čtení se sklenkou vašeho oblíbeného nápoje v ruce!

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

OBSAH

3-4 Z HISTORIE PIVOVARŮ

Žatecké pivo v proměnách času

6-7 SVĚTOVÁ VÝSTAVA

EXPO 2015
Potraviny pro planetu, energie pro život

9-11 MAPA ČESKA

Průvodce chmelařskými oblastmi v ČR

12-13 OSOBNOST

Arnošt Goldflam:
Přál bych si, aby z dětí vyrostly osobnosti

14-15 KOKTEJL NOVINEK

16-19 JASO NA CESTÁCH

Na motorkách po Sicílii

20-21 POD LUPOU

Gastronomie: Pestrost, ochota, profesionalismus nebo je tomu jinak?

23 HAPPY HOUR

Nechte se inspirovat JASO burgerem

Redakce:

Veronika Jakubcová
Jana Rollingerová
Svatopluk Káňa
Tomáš Havlík
Vít Protiva
Petr Senáší

Foto:

Jiří Chloupek
Archiv JASO
Archiv Pivovar Žatec
Salim Issa
Thinkstock

Kontakt:

redakce@jaso.cz
redakce@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,
www.prospectea.cz

Evidenční číslo:
MK ČR E 21685

Tisk:

Tisk Centrum s.r.o.

Datum vydání:
1. 11. 2015



Kdo by neznal pojem „žatecký chmel“. Oblast, kde se pěstuje celosvětově známá a pro výrobu piva nepostradatelná komodita, však vyniká také produkcí výborného zlatavého moku.

Žatecké pivo v proměnách času

Začalo to v 10. století

Pěstování chmele v Žatci je historicky doloženo již v 10. století, kdy se už před tisíci lety výborný žatecký chmel vyvážel do ciziny. I proto byl Žatec po staletí bohatým královským městem. Žatecký pivovar je v českém pivovarnictví jediný, který má tradici vaření piva v místě původní městské zástavby delší než 700 let. V roce 1261 oznámila várečná správa po dvouletém stavebním úsilí začátek vaření piva. Postupně

Výstavba nového pivovaru

Postupně však právovarečníci nestačili uspokojovat poptávku na trhu a po požáru v polovině 18. století bylo rozhodnuto o výstavbě nového pivovaru v místě toho dnešního. Základní kámen průmyslového měšťanského pivovaru byl položen v červnu 1798 na místě zaniklého královského hradu. Dne 26. 7. 1800 oznámila várečná správa po dvouletém stavebním úsilí začátek vaření piva. Postupně

byl pivovar rozšiřován, modernizován a vařil výborná výčepní piva.

Tradice pokračuje

Dnes žatecký pivovar pokračuje v tradici výroby českého piva typu světlého ležáku, stejně jako se tato technologie ustálila od druhé poloviny devatenáctého století. Trvá přítom na použití pouze tří základních surovin: vody, sladu a chmele. Všechna

vyráběná piva se samostatně vaří a před stáčením nejsou nijak dosycována. Žatecké pivo je vařeno pouze z českého ječného sladu, vody a žateckého chmele, který do pivovaru dodává přímo Chmelařský institut v Žatci.

Typický český pivo

K vaření se zde používá klasický dvourmutový dekokční postup, typický pro české pivo. V žateckém pivovaru není zvyšována a zlevňována výroba vařením silnějších

várek, které se následně ředí vodou pro získání příslušné stupňovitosti. Ani říz, barva a pěnivost není zvyšována dodatečnými přísadkami cizorodých látek ani následným sycením oxidem uhličitým. Trvanlivost piva také není

Spojení místního chmele, sladu a vody dovoluje sládkovi uvařit typické české výčepní pivo zlatavé barvy a lahodné chmelové vůně!



www.facebook.com/pages/JASO



www.jaso.cz

Z HISTORIE PIVOVARŮ



Historický pohled na původní podobu pivovaru



Dnešní podoba pivovaru



uměle výrazně prodlužována. Zajímavostí je místní měděná čtyřnádobová varna, která byla během druhé světové války v dílech skladována, tedy spíše před roztavením ukryta, v Dreherově pivovaru. Po válce se pak postavila do současné podoby v Městanském pivovaru. Pivovar se dnes řadí mezi malé průmyslové pivovary a návštěvník jistě zjistí rozdílné postupy i vlastnosti od výrobků velkopivovarů. Pivo stáčené do dnešních nerezových válcových KEG soudků je nepasterované, pouze se filtruje speciálním mikrobiálním filtrem.

Pivo, které se cení

Pivo z žateckého pivovaru bylo v minulosti i v současnosti mnohokrát oceněno při různých soutěžích a výstavách. Například v roce 1873 u příležitosti světové výstavy ve Vídni. V roce 1879 na Živnostenské výstavě v Praze a v roce 1880 na Zemědělské a průmyslové výstavě v Budějovicích. V nedaleké minulosti byl oceněn při Žateckých slavnostech chmele v roce 1995 světlý ležák, v roce 1996 a 1997 zase tmavý ležák. V roce 2000 a 2001 to byl opět světlý ležák. Ten získal ocenění v Táboře v letech 2003–2006. Znovu v různých kategoriích



Největší změny v novodobé historii žateckého pivovaru od roku 2001

v Českých Budějovicích v roce 2004 a 2005.

Zlatavý mok v různých podobách

Žatecký pivovar produkuje širokou škálu kvalitních a výborných druhů piva. Spojení místního chmele,

sladu a vody dovoluje sládkovi uvařit typické české výčepní pivo zlatavé barvy, lahodné chmelové vůně a hořkosti s typickým řízem, jako je žatecká desítka, Žatec Premium či Žatec Export. Základní sortiment pak rozšiřuje výborné třináctistupňové

pivo Baronka, Cornish Steam lager – světlý nefiltrovaný ležák vzniklý při setkání sládků Žateckého pivovaru se sládkem z cornwallského pivovaru Wooden Hand Brewery. Stejně jako život i pivo může mít desítky různých podob, a proto jsou neméně důležitou součástí žateckého sortimentu také temné pivo Žatec Dark, silný osmnáctistupňový Žatec Strong nebo jedinečné a nenapodobitelné pivo CELIA a CELIA Dark – bezpečkové pivo pro osoby trpící celiakií.

Originál je jen jeden

Při prezentaci žateckého pivovaru od dob svého založení bylo vždy zdůrazněno v pojmenování označení vlastnictví – „měšťanský pivovar“ a místo „Žatec“, nebot velký počet pivovarů v okolí slavné chmelařské oblasti s oblibou používal přídomek „... u Žatce“, „... v žateckém kraji“, „... vaříme pivo ze žateckého chmele“ a podobně. Avšak obyvatelé žateckého kraje, stejně jako každý, kdo ochutná výjimečná žatecká piva, velice dobře rozeznávali a rozeznávají původní, originální pivovar a jsou na něj právem hrdí. Na zdraví! ■

Autor: Tomáš Havlík
Foto: Archiv Pivovar Žatec

Inzerce

Viva

Vím, co mi chutná

V České republice má výroba konzervovaných potravin velkou tradici. Mezi přední české výrobce se řadí PT servis konzervárna spol. s r.o., která působí na trhu konzervovaných potravin již od roku 2000. Je ryze českou společností a navazuje na obnovenou tradici konzervárny v Táboře. PT servis konzervárna spol. s r.o. patří mezi špičky v oboru především pro svou preciznost, produkci pod dohledem a řízením jakosti. Je výrobcem, dodavatelem a distributorem značkových konzervovaných produktů VIVA, vyráběných dle mezinárodní potravinářské normy IFS, se zavedeným systémem kritických kontrolních bodů – certifikace HACCP a řízením bezpečného potravinového provozu a řetězce. Dodává své zboží do zahraničních řetězců, nezávislých VO, zásobuje školní jídelny a je významným dodavatelem do výroben rychlého občerstvení a gastronomických provozoven po celé České republice. PT servis konzervárna spol. s r.o. vyrábí konzervy v plechových, hliníkových obalech tzv. ALUPAK nebo skleněných obalech. Do plechových obalů se plní v převážné míře masové produkty, čistá masa nebo již připravená a uvařená hotová jídla. Do hliníkových obalů, které jsou vhodné spíše pro jemnější sterilaci, se plní paštiky a pomazánky a tzv. občerstvení na cesty (lehké, snadno otevíratelné). Do skleněných láhví se pak steriluje především ovoce a zelenina a připravují salátové směsi na přípravu dalších pokrmů nebo k přímé konzumaci. Módním trendem je do skleněných obalů plnit i masové produkty např. párky, klobásy, paštiky, protože tímto způsobem vynikne jejich přirozený a čerstvý vzhled.



EXPO 2015

Potraviny pro planetu, energie pro život

Expo je jednou z nejvýznamnějších kulturních akcí na světě a pro většinu lidí je velkou ctí osobně se této akci zúčastnit. Téma letošního Expa je „Feeding the planet, energy for life“ (Potraviny pro planetu, energie pro život). Lukrativnost této akce navíc podpořila lokalita místa pořádání v severoitalském Milánu. Když se mi naskytla příležitost tuto akci navštívit i s rodinou v rámci dovolené, nebylo potřeba se déle rozmýšlet.

Poslední přípravy

Zvolili jsme si poslední srpnový týden, což bylo také příslibem pěkného a teplého počasí. Akce světového významu jsou pochopitelně spojeny také se zájmem velkého počtu návštěvníků. V úterý, v pracovní den jsme počítali s nižší návštěvností, tak jsme hned po ránu za krásného letního počasí vyrazili přímo na Expo.

Obrovská návštěvnost

Již cestou na Expo jsme poznali, jak jsme se velmi mylili, poněvadž již v půli trasy se vlak metra zaplnil téměř k prasknutí. Ještě větší šok nás čekal před branami výstavy, kde se nám zjevily několika hodinové fronty. Naštěstí pořadatelé měli organizaci precizně zvládnutou,

a tak jsme se díky našemu miminku a kočárku v okamžiku ocitli v areálu světové výstavy. Po několika málo chvilkách, které byly nutné, abychom si zvykli na ohromný počet návštěvníků, jsme se zorientovali a vesele vyrazili za poznáním jednotlivých pavilonů.

Začínáme v českém pavilonu

Český pavilon byl hned první v řadě, a tak jsme neváhali s jeho návštěvou. Nutno říci, že pojetí českého pavilonu bylo velmi svérázné, avšak jak jsme se později dozvěděli s odborným výkladem vystavovatelů, dávalo docela smysl. Náš národní pavilon však dokázal zaujmout v několika aspektech i návštěvníka bez průvodce. Za velice povedenou

považuji expozici českého lesa vytvořenou z živých stromů, trav a také mechu. Velmi dobrým nápadem je také prezentace přesné kopie tzv. pařížského zlomku Dalimilovy kroniky, jenž vznikl ve třicátých letech 14. století. Samozřejmě český pavilon nabízel mnoho dalších zajímavostí. V souladu s tématem výstavy mohli návštěvníci ochutnat také typická česká jídla a nápoje jako tankový Plzeňský prazdroj nebo velmi dobré vepřo knedlo zelo.

Vítá nás italský hostitel

Velmi rozsáhlou expozici měla pořadatelská země – Itálie. Hostitelská země zřídila v rámci této akce několik pavilonů s různými tématy,



Expozice italských vín s ochutnávkou

byla také expozice clusteru s tématem kávy. Zde se prezentovaly pro kávu typické státy jako Etiopie nebo Keňa společně s Burundi, Jemenem nebo s Východním Timorem.

Nechyběli ani naši sousedé

Mimo hlavní téma některé státy docela povedené a podrobně prezentovaly také sebe samotné. Prvním státem, který se takto velmi dobře předvedl, bylo sousední Slovensko. Každý návštěvník turkmenského pavilonu se dozvěděl hodně informací o životě a například průmyslu v této pro nás exotické zemi. Takto poučně pojeté pavilony měly také pro nás vcelku blízké Slovensko nebo v poslední době velice populární Nepál.

Pár tipů na konec

Expo je fenomén a jeho návštěvu lze doporučit každému člověku. Návštěvník musí počítat s obrovskými frontami a velkým množstvím lidí úplně v celém areálu výstaviště. Za jeden den není možné stihnout navštívit všechny expozice. (Ani ty, které si člověk předem vytipuje.) Není marné rozdělit si návštěvu do více dnů. Z mého pohledu lze každému návštěvu této světové akce doporučit. A tak tedy vzhůru do Astany na světovou výstavu v roce 2017 nebo v roce 2020 do Dubaje. ■

Vydařená cesta Kolumbií se zastávkou ve Francii, Íránu nebo třeba Malajsii

Jako velice povedenou, poučnou a v podstatě i nejlepší expozici hodnotím pavilon Kolumbie. V interaktivní expozici tohoto pavilonu se například návštěvníci dozvěděli, jak rozmanitou přírodu má tato země. Cesta Kolumbií začala na 5 775 metrů vysokém ledovci Pico Cristóbal Colón. Přes vysokohorské pastviny pokračovala do deštného pralesa a končila na pobřeží Tichého oceánu. Další expozicí, která byla velmi poučná, byla expozice Francie. Na této expozici byl

zajímavý především samotný příchod k pavilonu. Tato část totiž patřila už k samotné expozici a tvořil ji had, jenž se klikatil v délce přibližně sta metrů. Podél tohoto hada byly vysázeny záhonky s celým spektrem ovoce a zeleniny, se kterými se může člověk při návštěvě Francie kdekoli setkat. Mezi takto prezentovanými rostlinami byly například jahody, vinná réva a v neposlední řadě i levandule. U jednotlivých záhonů byla také mapa s výskytem konkrétní rostliny na území Francie. Obdobně řešenou expozici měl na letošním Expo také Írán. Jeho expozice byla tvořena velkými bylinkovými záhony jako třeba záhony tymiánu, aloe vera a u vchodu jí dominovaly vrostlé olivovníky. Zajímavou formou prezentace zvolila také Malajsie, její expozice byla

tvořena několika patry deštného pralesa.

Clustry neboli prezentace států ze střední Afriky

Zajímavou formou se také prezentovaly menší státy, jež tvořily jakousi alianci se svými sousedními státy. Nejednalo se o pavilony, ale tzv. clustry. Takto se prezentovaly třeba méně bohaté státy ze středu Afriky jako například Pobřeží slonoviny, Ghana nebo Sierra Leone, přičemž tématem jejich prezentace byla produkce kakaa a čokolády. Obdobnou formu prezentace zvolily také východoasijský Laos, Myanmar nebo Kambodža. Tématem tohoto clusteru byla produkce rýže. Velice pěkně vyvedená



SOUTĚŽ O PIVNÍ STIPENDIUM



ROHOZEC
Upozornění

Inzerce

„ZON“[®]

Třebíčská Zonka – již 136 let se stará o Vaši žízeň

Rodinná firma „ZON“ spol. s r.o., je už opět téměř čtvrt století v rukou přímých potomků zakladatele. ZONka je díky své dlouhodobé historii a výborné chuti stále oblíbenějším nápojem. Celý sortiment je vyráběn z vody z podzemních heraltických pramenů, která vykazuje nízký obsah minerálních látek. Průměrný roční obsah dusičnanů této vody je 7 mg/lit, norma pro kojeneckou vodu je maximálně 15 mg/lit a pro pitnou vodu maximálně 50 mg/lit.

Zeptali jsme se majitele firmy „ZON“ spol. s r.o., pana Ing. Ferdinanda Kubeše, na rodinnou firmu:

Kam až sahá historie rodinné firmy ZON?

Rodinnou firmu založil můj praděd Ferdinand Kubeš roku 1879, který se jako jeden z prvních ve střední Evropě rozhodl vyrábět limonády, jako nápoje proti žízni. Jeho výrobky vynikaly nejen kvalitou, ale i dostupnou cenou a postupem doby se staly legendou. Od roku 1927 byla registrována ochranná známka „ZON“, což je zkratkou za Zdravotní Osvěžující Nápoje, a ta se stává i součástí názvu firmy. V té době byly zavedeny láhve o objemu 0,33 l tvaru „ZON“, které jsou používány dodnes.

Jak se vede ZONce?

Výborně! Stále rosteme. ZONka je tradiční a oblíbený nápoj. Léto předčilo naše očekávání a oblíbená točená ZONka tekla proudem. Věhlas točené limonády ZON dokazuje i to, že název Zonka se prý používá jako regionální lidové slovo pro točené limonády. Takže vlastně Zonka dala jméno točené...

Jaké jsou plány a novinky ZONky?

Neustále rozšiřujeme naše pole působnosti. Dobré jméno ZONky a tradice nám samo přihrává zákazníky, ale nechceme se tím nechat ukolébat a stále úspěšně hledáme nové. Přes léto jsme měli jako novinku Okurkovou limonádu, která zaujala jedinečnou chutí, teď jsme vyšli vstříc požadavkům zákazníků a nově vyrábíme Tonic i v 0,5 l PET lahvích.

www.zon.cz



PET
láhev
0,5l

MAPA ČESKA

PRŮVODCE CHMELAŘSKÝMI OBLASTMI V ČR

aneb
Český chmel – tradice kvality



V minulém čísle jsme vám představili pivní speciály napříč Českem. Tentokrát jsme se rozhodli seznámit vás s těmi nejlepšími chmelařskými oblastmi a chmely, kterými naše domovina oplývá.

Zelené zlato

V České republice má pěstování jemného aromatického chmele tisíciletou tradici a v současné době jsme jedním z jeho největších producentů na světě.

Český chmel patří k těm nejkvalitnějším a bývá označován za „zelené zlato“. Největším chmelařským centrem je město Žatec. Již v roce 1884 zde byla zřízena Znamkovna chmele, aby se zabránilo snahám prodávat za

tuto komoditu i méně hodnotné zboží. Znamkování zahrnuje označování a ověřování místního původu chmele.

Kulturní rostlina používaná nejen v pivovarnictví

Humulus lupulus – chmel otáčivý patří k velmi starým kulturním rostlinám. Již ve středověku pojídali labužníci chmelové výhonky se solí, pepřem, octem

a olejem a věřili v jeho léčebné účinky. Babyloňané zase vařili z chmele extrémně silný nápoj, Římané používali mladé chmelové výhonky jako zeleninu a i v současné době jsou používány jako chmelový chřest. Z mladých výhonků se připravují polévky, omelety a také se nakládají.

Kromě toho, že se chmel využívá zejména v potravinářském průmyslu v odvětví pivovarnictví, je dnes využíván i ve farmaceutickém průmyslu – lupulin z chmele

se používá jako sedativum, ale také při výrobě parfémů.

Chmel je vedle vody, ječného sladu a kvasinek jednou ze základních surovin při výrobě piva.

V pivovarnictví se používají hlávky samičích květů – chmelové šišťice, které obsahují hořčiny – lupulin, a ten právě dodává pivu typickou nahořklou chuť a aroma.

Ve světě se pěstuje chmel v Německu, USA, Číně, Polsku, Velké Británii, Rusku, na Ukrajině, v Kanadě a Austrálii.

CHMEL V ČESKU

Chmel se u nás pěstuje ve třech oblastech, a to v Poohří – Žatecko, Polabí – Ústěcko a na Hané – Tršicko. Nejvíce chmelnic je na Žatecku a místní odrůda Žatecký poloraný červeňák získala certifikát „Chráněné označení původu“.

Žatecká zeměpisná oblast:

Katastrální území okresů Louny, Rakovník, Chomutov, Kladno, Plzeň-sever, Rokycany.

Centrem Žatecké chmelařské oblasti, střediskem zpracování chmele a stejně tak sídlem chmelařských organizací je město Žatec.

Ústěcká zeměpisná oblast:

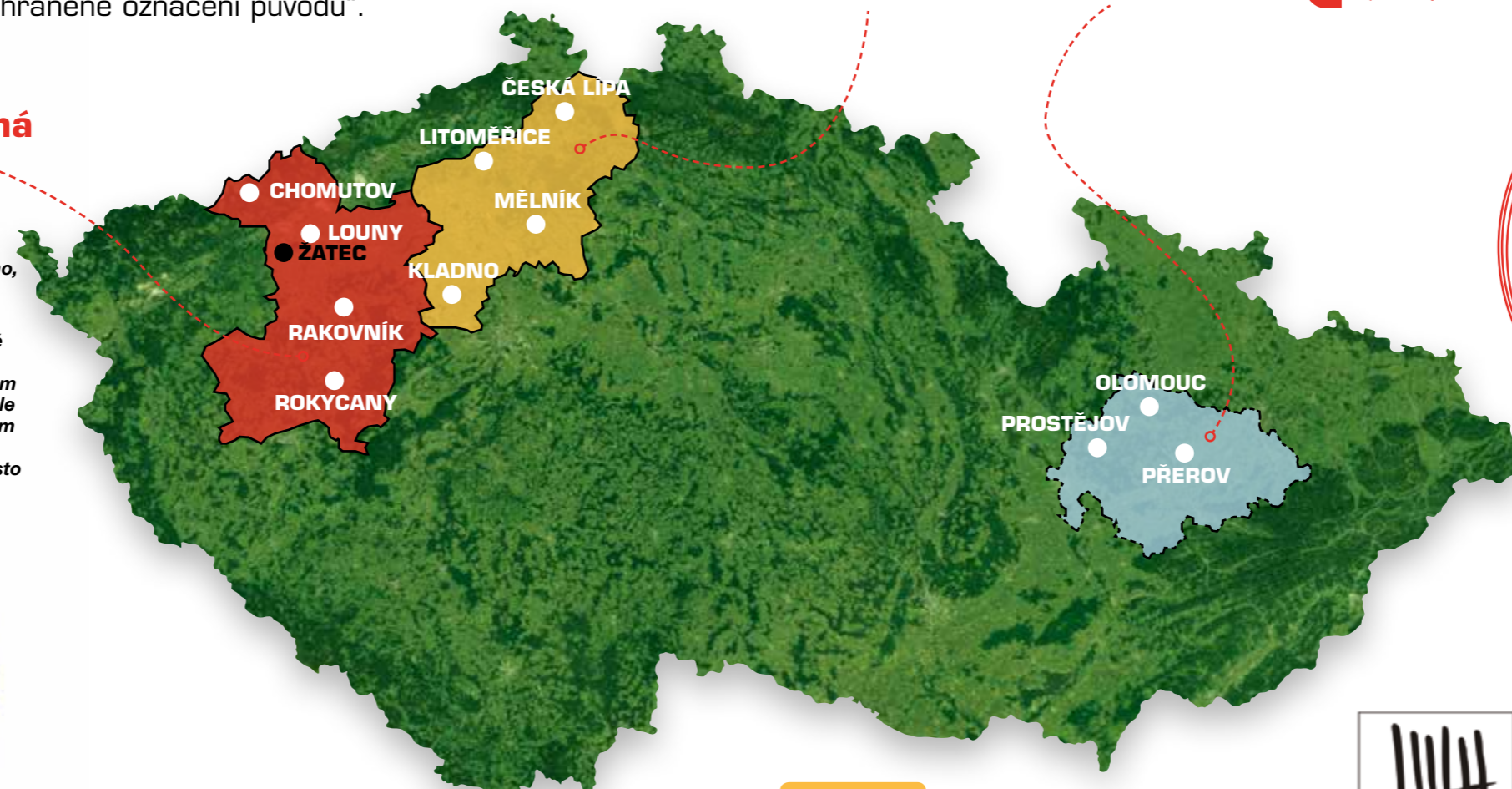
Katastrální území okresů Česká Lípa, Kladno, Kutná Hora, Litoměřice, Mělník.

Tršická zeměpisná oblast:

Katastrální území okresů Olomouc, Přerov, Prostějov.

Výjimečný díky přírodě

Základem jedinečnosti žateckého chmele jsou specifické přírodní podmínky pro pěstování v oblasti, která je chráněna Krušnými horami, Doupovskými vrchy a Českým středohořím, vytvářejícími dešťový stín, a rovněž kombinace půdních profilů, nadmořské výšky, teplot, světla a průměrných srážek. Díky svým výjimečným vlastnostem je tento jemný poloraný aromatický chmel používán pivovary na celém světě, kde má své nezastupitelné místo.



V současnosti je u nás pivo vyráběno **47** průmyslovými pivovary a více než **280** minipivovary.

Odrůdy chmele. Které jsou nejlepší?

Nejlépe hodnocenou odrůdou je **ŽATECKÝ POLORANÝ ČERVENĚÁK**, jemný aromatický chmel určený pro druhé a třetí, případně studené chmelení. Vůně chmelových hlávek je charakterizována jako standard vysoké kvality, jedná se o pravou jemnou chmelovou vůni. Označení Žatecký chmel bylo zapsáno do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení. Může tak být označen pouze jemný aromatický chmel

Žatecký poloraný červeňák a všechny jeho registrované klony vypěstovány v Žatecké chmelařské oblasti. Dalšími odrůdami jsou např. **BOR, SLÁDEK, PREMIANT, AGNUS, HARMONIE a RUBÍN**, jejichž název je odvozen od barvy révy. Jmenované odrůdy jsou vhodné pro druhé chmelení, **AGNUS** je určen pro chmelení první. Z „mladších“ odrůd chmele je to například **KAZBEK**. Pro své specifické kořenito-citronové aroma je vhodný

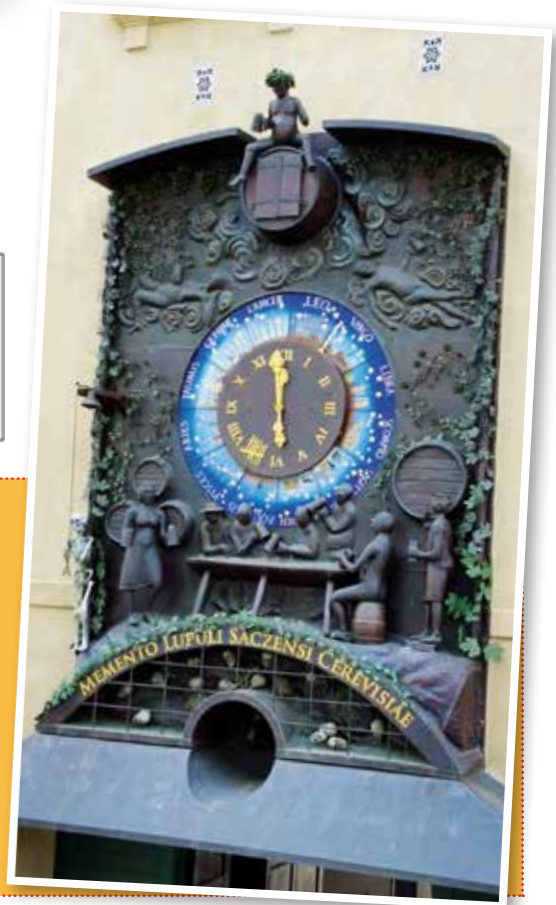
i na studené chmelení. Je řazen do odrůd kategorie flavour hops. V původu této odrůdy je ruský planý chmel. Charakteristické vlastnosti, stabilita a robustnost, jsou zakotveny nejen ve stejnojmenné nejvyšší hoře středního Kavkazu, ale i v této odrůdě chmele. Hořká odrůda chmele **VITAL** je kromě pivovnictví používána i pro farmaceutické a biomedicínální účely. Obsahuje látky xanthohumol a desmethylxanthohumol,

které mají příznivý vliv na lidské zdraví. V roce 2010 byla zaregistrována odrůda **SAAZ LATE**, jemná, aromatická, původem z Žateckého poloraného červeňáku. Vykazuje velmi podobné vlastnosti jako „Červeňák“ a navíc dosahuje vyšších výnosů. V témže roce byla registrována i odrůda **BOHEMIE**, která má svůj genetický původ zčásti v odrůdách Sládek a zčásti v odrůdě Žatecký poloraný červeňák.

TIP PRO VÁS Chrám chmele a piva v Žatci

Chcete-li odhalit tajemství pěstování chmele a vaření dobrého piva, pak navštivte Chrám chmele a piva v Žatci. Mimo jiné zde objevíte hodinový stroj žateckého orloje. Tento historický hodinový stroj pocházející z Mnichova je zvláštní tím, že je chmelový. V horní části orloje se otáčejí chmelové karty a okolo ciferníku je znamení zvěrokruhu, které udává měsíc a to, co se v danou dobu děje na chmelnici. Dále je na orloji reliéf hospody, která symbolizuje zemi, pod

hospodou je peklo a nad hospodou je nebe. Kdo se za života opije a nevychutná si pivo, jde do pekla, naopak ten, kdo trpí věčnou žízní, pije pivo s mírou, váží si ho a vychutnává je, ten jde za odměnu do nebe. Součástí turistického areálu Chrám chmele a piva je Chmelařské muzeum Žatec, které je technickou památkou. Pro zřízení muzea bylo vybráno autentické prostředí bývalých skladů a balírny chmele postavených koncem 19. století, které sloužily více než 100 let.



Arnošt Goldflam: Přál bych si, aby z dětí vyrostly osobnosti

Ve svém věku je Arnošt Goldflam stále velmi aktivní. Píše divadelní hry i prózu a příběhy pro děti, občas něco zrežuruje, nebo si někde zahraje. S tímto osobitým renesančním člověkem jsme si povídali o tvorbě, výchově, ale i o dobrém jídle a pití.

■ **Od malička jste byl vášnivým čtenářem. Ale kudy vedla vaše cesta k divadlu?**

Byla poměrně dobrodružná... Já jsem chtěl být výtvarným umělcem, měl jsem i výstavu a už to tak vypadalo, že to půjde tímhle směrem. Přitom jsem ale musel ovšem pracovat v různých profesích, dělnických i jiných, žít se nějak. Jenže jsem se zamiloval, láska mě však opustila a já jsem zdrcen přemýšlel a hledal, jak změnit můj tehdejší život. V Brně bylo tehdy Divadlo na provázku (Husa), kde jsem měl řadu kamarádů a známých, pak jsem se přátelil s televizním režisérem a taky výtvarníkem Karlem Fuksou, a to vše mě inspirovalo. A tak jsem to zkusil na JAMU, na režii, a ono se to podařilo, vzali mě! A u toho jsem zůstal.

■ **Přála podle vás tehdejší doba více tvořivým lidem, než je tomu dnes?**

Jak kterým. Člověk musel za tím jít tvrdohlavě, být tím posedlý. Ale šlo to, byť ne všechno prošlo, ale já jsem

byl v HaDivadle – naštěstí teda – což bylo divadlo malé, studiové, podobné tomu Provázku, takový ostrov trochu. A tam jsme si našli svůj prostor i cestu. Dnes může dělat úplně každý, co chce, když má nebo sežene peníze. Taky mnoho lidí chce být slavnými, populárními, za jakoukoli cenu. A právě ani nemusí být tvořiví. Takže limity jsou v každé době a jsou různého typu.

■ **Jste renesanční člověk – hrajete, píšete knížky pro děti i dospělé, režirujete, vyučujete na divadelních fakultách. Co děláte z těchto činností nejraději?**

Já to nejradši střídám. Mám ty režie – teď už ne víc než dvě za sezónu, občas si rád zahraju a baví mě moc to psaní, to tedy velice, ať už pro divadlo, rozhlas nebo knížky – prózu a taky mám menší děti, takže poslední léta i příběhy pro děti. S tím učením mám teď trochu útlum, aby toho nebylo moc.

■ **Vaše role byly většinou vedlejší, přesto natolik výrazné,**

že jsou nezapomenutelné. Čím to podle vás je?

No... měl jsem i pár hlavních, ale málo. Mně to tedy vůbec nevádí, bývám využíván jako takový svérázný, trochu bizarní typ, a proto to možná utkví lidem v paměti. To je pěkné, že si diváci člověka pamatují i – nebo často, ne-li hlavně – z menších a výrazných rolí i rázovitých figurek.

■ **Myslíte při práci s mladými lidmi na to, že z některých mohou vyrůst velké osobnosti?**

Učil jsem posluchače režie a taky tvůrčí psaní a podobné věci. Samozřejmě si pedagog vždycky přeje a pečlivě to sleduje, aby z jeho žáků, pokud možno, vyrůstaly osobnosti. Občas se to podaří.

Arnošt Goldflam nezhálí. Na podzim v jeho geniálním podání vyšla např. audiokniha Ireny Douskové Goldstein píše dceři.

■ **S druhou manželkou máte dvě malé děti. Přál byste si, aby šly ve vašich stopách?**

Já bych si přál, aby to právě byly osobnosti. Co budou v životě dělat, necháváme na nich. Snažíme se, aby si mohly děti časem vybrat samy, dáváme jim snad ty příležitosti a rozhled.

■ **Když už jsme u dětí, jak je vychováte? Jste spíše liberální nebo přísný rodič?**

Já jsem doma měl od otce trochu přísnou výchovu, od maminky zase víc vstřícnosti a citu. Ve výchově, dá-li se tomu u mě tak říci, jsem spíš po mamince. Čili liberálnější, měkčí. Ale nevim, jestli dělám dobře...

■ **Vaše dcera Sylva od dětství kamarádí s naší kolegyní**

Simonou Otoupalíkovou. Je krásné, když vznikne takové rodinné přátelství. Máte i vy takového přítele z dětství? Co pro vás znamená přátelství?

Mám několik kamarádů, abych tak řekl, věrných. Je to již zmíněný Karel Fuksa, pak básník Zeno Kaprál, Bolek Polívka a pár dalších kolegů z divadla, se kterými se, myslím, máme rádi. Někteří moji milí kamarádi už nejsou naživu, bohužel a velice mi chybí, třeba skladatel Jiří Bulis a další. Můj dobrý a osvědčený kamarád je taky moje žena Petra.

■ **K dobrému posezení s přáteli patří dobré jídlo a pití. Dáváte přednost vínu nebo pivu? Máte nějaký oblíbený drink?**

Právě ten můj Bolek mě chtěl naučit pít a moc se mu to nedařilo. Nejvíce jsem v životě vypil necelá dvě piva za celé odpoledne. Mám rád pivo nepříliš hořké a nízkostupňové. Víno mám taky rád, ovšem dobré, ale nevypiju víc než dvě skleničky, a to ještě někdy míchám rád červené víno

s pomerančovým džusem napůl. Vinaři mi nadávají. Když je dobrá slivovice, dám si občas štamprlíčku, jenže pak hned usnu.

■ **Pocházíte z Brna. Co je podle vás jako pro Brňáka nejtypičtější moravským kulinářským zážitkem?**

Já jsem byl z domova vycpaný na polsko-židovsko-ruské kuchyni. Taky jsem rád v Brně chodil do bulharské restaurace Varna. Nejím moc knedlíky a omáčky, jen segedín, protože mám rád kyselá zelí, které ale v Čechách asi neumí. Mám taky rád brambory pečené, vařené i opékané – hlavně nic ve fritáku, jím rád tvaroh a tvarůžky a sýry vůbec – a ovšem chleba. Ale jím celkem všechno, když je to dobře připravené.

■ **Ve svém věku jste neuvěřitelně aktivní. Jak se udržujete v kondici?**

Neřídím auto, ani ho nemám. Chodím všude pěšky, rád se v létě koupu. Myslím, nežiju nějak zvlášť nezdravě.

Arnošt Goldflam

Narodil se v roce 1946 v Brně. Po absolvování JAMU působil v brněnských divadlech Večerní Brno a Divadlo X, od studií vystupoval v Divadle na provázku. Nejvýraznějším obdobím jeho práce bylo působení v brněnském HaDivadle v letech 1978–1993. Významně tehdy spoluvytvářel brněnskou kulturní scénu. V 80. letech začal být obsazován do menších filmových a televizních rolí. Největší ohlas měly role Arnošta ve filmu Dědictví aneb Kurvahošigutntag a Lustiga ve snímku Lotrando a Zubejda. V současnosti je považován za jednoho z nejvýznamnějších českých divadelníků, je autorem více než 80 divadelních her a dramaturgií. Je také autorem úspěšných knih, v České televizi měl vlastní publicistický pořad Za dveřmi je Arnošt Goldflam. Je podruhé ženatý, z prvního manželství má dospělou dceru. Jeho nynější manželkou je výtvarnice a scénografka Petra Goldflamová-Štětinová, se kterou má syna a dceru.





Řemeslně vyrobené pivo

Sedmý schod představuje za studena chmelené speciální světlé pivo, které je vyrobeno z vody, českého ječného sladu a čtyř odrůd žateckého chmele. Dochmeleno je za studena odrůdami žateckého chmele Rubín a Kazbek. Stupňovitost: **13,50°**
Obsah alkoholu: **5,50 %**
Více na stránkách www.sedmyschod.cz

Inzerce



M7 zahajuje svou cestu na evropský trh

Tropické ovoce mangostan, přezdívané jako královská plodina, dává energetickému nápoji M7 neopakovatelnou chuť a oprávněně následující přívlastky:
■ nízkokalorický ■ antioxidační ■ napomáhá krevnímu oběhu ■ regulátor cholesterolu ■ bohatý na vitamín C



Smyslný La Fleur od BOHEMIA SEKT

Společnost BOHEMIA SEKT uvádí na trh novinku – **sekt La Fleur, který je připraven z aromatických odrůd.** Nápadnou vůni připomínající rozkvetlé růže a muškáty dodává sektu cuvée tvořené aromatickými odrůdami, díky kondici demi sec má sekt La Fleur příjemně nasládlou plnou chuť.

Postřižinské pivo - Ochucený tmavý ležák



obsah alkoholu: **4,3%**

Tento ochucený tmavý ležák v sobě spojuje chuť tradičního tmavého piva a čokolády. Při výrobě byly použity čtyři druhy ječného sladu, dva druhy žateckého chmele a čokoládový aroma.

Utopenci delikates a zelí bílé s puncem kvality

Kvalita produkce těchto dvou produktů je řízena auditovanými systémy norem HACCP i IFS. Proces výroby splňuje veškeré požadavky bezpečnosti potravin dle legislativy EU. **Obě potraviny se mohou také pochlubit značkou národní kvality potravin – KLASA, Český výrobek a Regionální potravina.** Zelí bílé je nabízeno v gramáži 3 500 g a utopenci delikates v 670 g, 1 550 g a 3 200 g. Vyrábí PT servis konzervárna spol. s r.o.



Olna osvěžení

Inzerce

Kromě tradiční malinovky, bílého hroznu nebo pomeranče sodovkárna Kolín nabízí i další ovocné a kolové limonády. Ke klasické Sodové vodě přibyla nově i varianta Jemně perlivá. **Limonády Koli si můžete vychutnat ve vratných skleněných a PET lahvích nebo v každé dobré restauraci jako stále více oblíbenou točenou limonádu** – nyní nově i s příchutí grepu. Všechny limonády jsou slazené výhradně přírodním cukrem bez použití glukózo-fruktózových náhražek či umělých sladidel.

Více na stránkách www.sodo-kolin.cz



Inzerce



Největšími lákadly této destinace je kromě moře a přírody, nespočet historických kulturních památek.



Svatopluk Káňa
Manager prodeje

Na motorkách po Sicílii

Když jsme se domlouvali, kam letos vyrazíme, přišel kamarád Karel s nápadem projet Sicílii. Bylo tedy rozhodnuto. Po vypůjčení auta s vozíkem na uložení čtyř motorek, zjištění a zařazení všeho, co je k bezproblémové cestě třeba a dodání si odvahy u sklenky vína, jsme vyrazili. I s představou, že nás čeká dlouhá cesta.

Assisi – poutní místo s výbornou klášterní recepturou

První zastávkou s cílem najít přespání v italském hotelu se stalo malebné historické městečko Assisi. Zaparkovat auto s vozíkem byl trochu problém, protože parkoviště bylo pro auta nebo autobusy a ne pro to, čím jsme přijeli

my. Při procházce poutním městem křesťanů nás před každou restaurací lákali mladí Italové k návštěvě právě té jejich. Neodolali jsme a vůbec nelitovali. Každý jsme si objednali a jeden od druhého ochutnávali. Jídlo jsme zapili výborným pivem, které se vaří v nedalekém klášteře podle staré receptury. Po návštěvě Assisi nás čekalo „pouhých“ 900 km do města Villa San Giovanni, odkud nás trajekt převezl i s nákladem do

sicilského přístavního města Messina.

Tak jsme tady!

Do navigace jsme zadali adresu předem domluveného ubytování a vydali se na cestu. Kolem dálnice byly vidět sady olivovníků, právě dozrávající pomeranče a citrony včetně nádherných květin. Zbývaly nám dva kilometry do cíle a navigace nás přivedla asi na dva metry širokou a klikatou cestu, která byla smetena po předchozích

deštích. Zavolali jsme našemu ubytovateli Pipovi, jenž nás navedl do cíle ještě klikatější a užší cestou. Konečně jsme byli na místě. Sicilané zvedali palce a nechápali, že je možné tento úsek projet s tak dlouhým přívěsem.

Pokoj s výhledem a Syrakusy

Ubytování jsme měli s nádherným výhledem na městečko Capo d'Orlando

a vulkanické ostrovy Lipari. Po řádné večerní vinné aklimatizaci jsme časně ráno vyrazili směrem do historického města Syrakusy. Po vydatném obědě, když jsme se chystali na procházku, nás ale po několika krocích nalákala místní slečna na vyjíždku loďkou kolem města. Hudba vyhrávala, lodivod oblečený do mikiny a my prozaicky ve výletních tričkách a kraťasech. Až později jsme na vlastní kůži zjistili, proč jsou naši hostitelé tak navlečení. Duben ještě nepřál letním okamžikům. I když byl výlet studený, užili jsme si ho. Dominantní pevnost Castello Maniace vyběhající do moře jsme tedy objeli a hurá do přístavu. V Syrakusách jsme

pak viděli spoustu historických památek a staveb. Po večerním příjezdu na ubytování jsme si prohlédli a stáhli čerstvé fotky a naplánovali si druhý den.

Směr Etna

Přes několik národních parků a úžasných malých městeček vlepších do skal jsme před sebou uviděli monumentální horu zahalenou do mraků a pokrytou sněhem. Po zastávce na oběd a ochutnání místního speciálního pistáciového likéru (nějaké to promile je v Itálii povoleno) jsme

Monumentální Etna byla zahalená do mraků a pokrytá sněhem.

Když vidíte domy, přes které se láva z Etny přehnal, tak doufáte, že lidé své domovy stihli opustit včas, a uchránit si tak svůj život. Nahoru jsme se bohužel nedostali, poněvadž lanovka na vrchol jela až později, ale i v mezistanici jsme proběhli pár kráterů. Člověk tady cítí, jak je příroda silná a mocná.

pokračovali směrem nahoru po klikatých silnicích. Začínala se objevovat takzvaná měsíční krajina, která nepůsobila vůbec příjemně. Spíš naopak.

Odpočinkový den

Odpočinkový grilovací den se vryl do paměti asi každému z nás a myslím, že i Pipova sicilská rodina si z toho taky něco odnesla. Hned ráno, po snídani, se začalo užívat „na vypálení červa“. Když už jsme se domnívali, že jsme uzdraveni, dostal Pipa nápad, že navštívíme místního uzenaře a vinaře a projedeme se po jeho rodném městečku. Myslím, že ani jeden z nás neměl to povolené promile, ale Pipa nás ujistil, že je to v „pohodě“. Vzali jsme motorky a vyrazili. První zádrhel nastal u čerpadla stanice, kde si kamarád tankoval do motorky naftu. Ještě že ho pumpař



Parkování auta s vozíkem naloženým čtyřmi motorkami bylo poněkud náročné.



Na místních trzích kromě jiného nakoupíte i čerstvé ryby.



Historie na vás zde dýchne snad úplně všude...



Italské salámy od místního uzenaře chutnaly skvěle.



Sicilská ulice je ideálním místem k diskuzím.



Městečka vsazená do hornaté krajiny a pod nimi moře. Tak vypadá typická pohlednice ze Sicílie.

zarazil. Cestou jsme naložili Pipovu ruskou manželku a zastavovali všude ve městě, kde měl rodinu. V uzenářství nás čekala velká lednice plná různých fermentovaných salámů. Krása. Nešetřili jsme a i pro ostatní nakoupili. Po návštěvě vinaře, ochutnávce a pádu Pipa s manželkou z motorky, jsme zdárně zaparkovali u našeho penzionu. Čekali nás grilování výstavních kousků hovězího. Pipa sezval rodinu a koštovali jsme naše moravské víno. Chutnalo všem. Kdesi za ubytováním jsme našli gril, ve kterém byly ještě po deštích kousky nespáleného uhlí. Koudelka, kterému nestačilo, že natankoval naftu, se vehementně ke grilu hnal, a že „to“ ugriluje. Tekutý podpalovač Pepo jsme mu neměli vůbec svěřovat. Protože mu gril nehořel, neboť ho nevyčistil, používal vydatně podpalovač. Řeknu vám, že něco tak zvláště chutnajícího po ropě si už nikdy nedám. Sicilané se po sobě dívali, cože to máme za specialitu. Kupodivu nikdo nechtěl ochutnat. Ještě že jsme koupili u řezníka salámy!

Jiná pravidla v Palermu

Výlet do Palerma nás čekal hned, jak jsme se probrali z předešlého odpočinkového dne. Cestu jsme zvolili po dálnici, abychom tam dorazili dřív. Za Koudelkou nikdo nechtěl jet, protože ještě vypaloval těch pár litrů nafty,

V Palermu pravidla silničního provozu neplatí.

a semafony připomínaly jen nějakou barevnou hudbu na křižovatkách. Jezdí se zde jaksí intuitivně, troubení je běžné, ale neznamená

které včera natankoval. V Palermu jsme pochopili, že pravidla silničního provozu, jak je známe my, tady neplatí. Značky jsou pouze na ozdobu

výstrahu, spíše jen jakýsi pozdrav. Když jsme konečně zaparkovali a vydali se do města, přišli jsme na místní bazar. Tam na nás čekala směsice různých národností, všemožné zboží, odpadky a potulní psi, kteří jsou tady jakýmsi koloritem. Potom jsme zdálky zaslechli volání „kalamarii...“ Neodolali jsme a neprohloupili. Dlouho jsme si tak na mořských plodech nepochutnali. Po vynikající potravě pro tělo jsme se vydali za památkami Palerma,



Dominantní pevnost Castello Maniace

které dokonale vystihují pestrou historii této části jižní Evropy.

Národní park Nebrodi

Další den jsme vyrazili prozkoumat Národní park Nebrodi. Celkem slušné cesty v rozmanitém prostředí parku nás dovedly až k nevelké usedlosti s restaurací. Nevím, kdo z nás to byl, ale italsky patrně vůbec neuměl, protože přišel a říkal, že zde mají

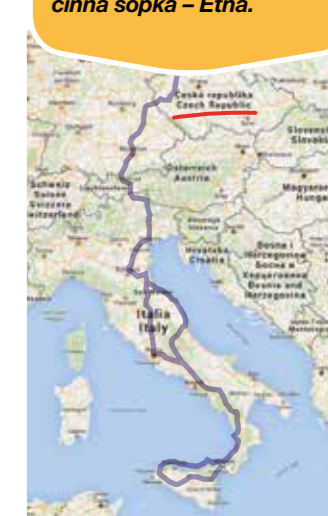
pětichodové menu za 8 eur. Super cena, noste na stůl! Specialitou restaurace bylo vykostěné sele, zpátky zavinité a poté upečené v kůži. Roláda ze selete. Výborná! Pojedli jsme bohatě, popili víno a došlo na placení. Ano, pohoštění stálo 8 eur, ale překvapivě za každý chod. Uf. Zaplatili jsme a ujížděli s plným břichem pryč. Cestou jsme se rozhodli, že se vykoupeme, abychom na to menu rychle zapomněli. Moře bylo nádherné, a protože byl duben, nikdo nikde se neobjevil

a moře bylo jen naše. Do vody jsem se nijak netěšil, ale když už jsme byli na pláži... tak jsem neodolal. Měřeno pánským teploměrem, měla voda dva centimetry. I několik Sicilanů se přišlo podívat, cože se to děje. Koupání v dubnovém moři bylo naším posledním zážitkem na cestě po Sicílii.

Následující den jsme naložili motorky a vyrazili k domovu. Cestu zpět, která měřila 2 000 km jsme „dali“ na jeden zátah a ve zdraví to doma oslavili. ■



Ostrov vybízí i k výletům za přírodními krásami.



Sicílie

Ostrov přírodních krás a tradic

■ Sicílie je největší a nejznámější italský ostrov na jihu Itálie, s téměř pěti miliony obyvatel. Hlavním městem je Palermo. Své návštěvníky přitahuje nejen překrásnou přírodou, nádhernými plážemi a čistým mořem, ale i krásou místních letovisek. Nezaměnitelnou dech beroucí atmosféru pak najdete v historických městech, kde ještě stále ctí tradice. Proto není výjimkou, že při toulkách městem uslyšíte vyhrávat typickou sicilskou hudbu. V místních krámcích vám zase nabídnou tradiční bohatě zdobenou keramiku. Při svých cestách po tomto jedinečném ostrově byste rozhodně neměli minout přírodní rezervaci Zingaro, sicilskou atmosférou protkanou městečko Cefalú či Corleone – proslulé především nechvalným působením mafie. Uniknout by vám neměla ani nejvyšší činná sopka – Etna.

Gastronomie

Pestrost, ochota, profesionalismus nebo je tomu jinak?

Pod pojmem gastronomie si každý z nás představí něco jiného. Někomu se vybaví hospůdka s krásně vychlazeným pivem, druhému zase zážitek ve výletní restauraci s domácí kuchyní, další začne hned myslet na supermoderní francouzskou restauraci s molekulární nabídkou jídel. Na jednom se asi shodneme všichni. Pod pojmem gastronomie nikoho nenapadne špína, neochota a amatérismus. Bohužel s těmito nešvary se setkáváme stále častěji. Proč tomu tak je? Dokonce mnohokrát i v našem podnikání? V aktuálním příspěvku se na tento běžný fakt podíváme z obecného pohledu a v dalších vydáních navážeme i pohledem podniků, které pojem gastronomie naplňují v tom pravém slova smyslu.

SLUŽBY

Tento pojem je první a možná jeden z nejdůležitějších stavebních kamenů úspěchu. **Stále musíme mít na paměti, že jsme tady pro zákazníky, kteří v naší provozovně utrácí peníze, a my chceme, aby jich utráceli co nejvíce a s radostí.** Bohužel často na to zapomínáme a zákazník se stává tím otravou, který nás okrádá o čas. Ve chvíli, kdy toto nastane, je zaděláno na velký problém a provoz se řítí, možná nenápadně, ale zato s jistotou, do záhuby. Těžko říct, z jakého důvodu tato situace nastává. Možná je tomu na vině profesionální slepota, která nás časem může dohnat všechny. Možná vyhořelost. Možná okolní tlaky a problémy. Snažme se nepodlehout. Pokud se už od příchodu do restaurace někdo nechce věnovat svým zákazníkům tak, jako by to byla jeho rodinná návštěva, neměl by se do gastronomického provozu raději vůbec pouštět.



PERSONÁL

Další velký pilíř, který se službami velmi úzce souvisí. Dobrý a kvalifikovaný personál je základ každého úspěšného provozu. Proč je těchto lidí nedostatek? Těžko říct, ale příčin bude určitě více. Možná proto, že mezi lidmi je stále méně těch, kteří by opravdu chtěli sloužit zákazníkovi v dobrém slova smyslu, a toto poslání či práce by je naplňovala. Nebo možná proto, že se gastronomie degradovala na nějakou podřadnou činnost, a tím pádem do ní přichází a zůstává v ní méně a méně těch šikovných. **Pokud ale máme mít šanci na úspěch, musíme dobrý personál hledat, školit, zdokonalovat a motivovat.** Někdo může namítnout, že při slabší návštěvnosti už prakticky není z čeho motivovat, ale motivace není jen o penězích. Jde také o přístup k personálu. Požádání, poděkování a pochválení zaznamená určitě více užitku než arogance, nadřazené chování a pár korun navíc. Pokud na to budeme myslet, určitě to přinese své ovoce.



SORTIMENT

Slabinou mnoha našich restaurací a hospůdek je šířka a kvalita sortimentu. Musíme si uvědomit, že ne všechny provozovny jsou kvalitní a jejich služby tomu i odpovídají. Proto bychom se měli soustředit na specializaci a styl, jenž je dobré dále rozvíjet a zdokonalovat. **Hodně provozoven se snaží rozšiřovat nabídku o další sortiment, který se konkurenci dobře prodává, ale do konkrétní hospůdky se vůbec nehodí.** Potom nacházíme na každém rohu restaurace, které se v mnohém shodují, ale nikoho moc neosloví. Poslední dobou se zvýšil trend nabízet více značek a druhů piva v jedné provozovně. Co více si jako pivní národ můžeme přát. Ale to, že to perfektně funguje ve větší stylové hospodě v centru, neznamená, že je to dobré pro malou provozovnu na předměstí. Sortiment patnácti druhů piva, které ani jedno už nebudeme stačit vytáčet a nebude dobré, nám může jediné uškodit. Snažme se tedy najít svůj styl a nechtějme být všichni stejní. Úspěšná nabídka není o přehnané šířce sortimentu, ale o nápaditosti.

ZNALOSTI

Znalosti jsou v gastronomii velice důležité, i když si to mnoho lidí nemyslí. Ano, nemůžeme srovnávat tyto dovednosti se znalostmi chirurga. **Ale majitel, který si myslí, že profesi kuchaře nebo číšníka zvládne každý, je na velikém omylu.** Maminka, babička nebo tetička, která umí perfektní nedělní svíčkovou, rozhodně není zárukou dobrého fungování restaurační kuchyně. A kamarád, který vždycky všem na trempské „bečce“ točí pivo, většinou taky není zárukou profesionality. Upřednostnění personálu se vzděláním v oboru není sice zárukou, ale možným prvním krůčkem k úspěchu. Měli bychom být hlavně nároční i na sebe. Znalosti musíme mít hlavně my. Jak bychom jinak poznali, že ostatní někde chybují, když my to ani nepoznáme? Snažme se tedy přijímat nové informace a předávat je dál personálu, který je bude používat při práci se zákazníkem. A to je ta přidaná hodnota, za kterou si zákazník rád připlatí, a bude se rád vracet.



ZÁVĚREM

Gastronomie není jednoduchý obor, jak si někteří mylně myslí. Je to velký soubor drobností, které spolu navzájem souvisejí, a všechny jsou velmi důležité. Ty potom vytváří celek více či méně úspěšný. I přesto, že budeme všechny zásady dodržovat a snažit se být lepší a lepší, nemusí to nutně vést k úspěchu. Ale budeme mít určitě alespoň velkou šanci. **V příštím vydání vám rádi představíme provozovny, kterým se to podařilo a nadále daří „být dobří“.** Třeba nám přinesou nové nápady a poodhalí, jak to dělají oni...

Autor: Vít Protiřiva

Inzerce

ConTax CZ, s.r.o. ÚČETNÍ A DAŇOVÁ KANCELÁŘ

NEJSTE SPOKOJENI SE SVOU ÚČETNÍ?
POTŘEBUJETE ZPRACOVAT DAŇOVÉ PŘÍZNÁNÍ?
POTŘEBUJETE ODLOŽIT PLATBU DANÍ DO 30. 6.?

NAŠIM KLIENTŮM ZAJIŠŤUJEME:

- Vedení účetnictví a daňové evidence
- Rekonstrukce účetnictví
- Daňové a účetní poradenství
- Zpracování daňových příznání
- Odklad příznání a placení daně z příjmu
- Zpracování mezd a kompletní personalistiky
- Zastupování před úřady

NAŠIM KLIENTŮM GARANTUJEME:

- Bezchybné vedení účetnictví pod dohledem daňového poradce
- Společnost je pojištěna pro případ způsobení chyby
- Naprostou důvěrnost informací o klientovi
- Velmi příznivou cenu za naše služby
- Nejmodernější metody a postupy
- Maximální přehled o Vašem podnikání
- Vždy ochotu a vstřícnost Vám naslouchat

Svátek Svatého Martina již odedávna symbolizuje konec probarvených podzimních dnů a nástup bílé zimy s očekáváním Vánoc. K tomuto svátku neodmyslitelně patří Svatomartinské hody, především v podobě pečené husy a otevírání mladého Svatomartinského vína.

Restaurace „U Rausů“ ve Velké Bíteši není jen restaurací v pravém slova smyslu. Restauriční služby jsou samozřejmě hlavní náplní naší činnosti, ale vždy se snažíme dát našim hostům nějakou přidanou hodnotu, ať je to systém slev a dáreků nebo třeba i fakt, že stěny restaurace jsou vyzdobeny originály obrazů, namalovaných předními českými herci a zpěváky, takže hosté de facto obědvají či večeří v galerii. Proto je přirozené, že i na svátek Svatého Martina chystáme pro naše hosty jak tradiční svatomartinskou kuchyni, tak i program, který završí týden svatomartinských hodů.

Od středy 11. listopadu až do neděle 15. listopadu budeme mít v nabídce Svatomartinské husí stehno s dýňovým zelím a se špekovými knedlíky a lokšemi, doplněné samozřejmě mladým Svatomartinským vínem. Kdo dává k husí pečince přednost pivu, tomu můžeme nabídnout nefiltrovaný Plzeňský Prazdroj, který světoznámý pivovar vyrábí jen třikrát v roce a dodává ho jen do vybraných restaurací. Ostatně – že chceme pro své hosty to nejlepší dokazuje skutečnost, že jsme minulý měsíc otevřeli v provozovně Bowling Baru, patříci naší restauraci, novou tankovnu, protože pivo čepované z tanků má vynikající kvalitu. Ale zpět ke svatomartinské pečince: V případě zájmu o pečenou celou husu ji zajistíme po předchozí objednávce.

Rezervace stolu a objednávky husí lze učinit na telefonním čísle 566 531 461.

Současně zveme všechny naše příznivce na koncert „Veselé trojky Pavla Kršky“, který se koná v Kulturním domě ve Velké Bíteši v úterý 15. prosince v 15.00 hodin. Vstupenky na tento koncert jsou již v předprodeji v recepci Restaurace „U Rausů“ nebo je lze rezervovat na telefonním čísle 566 531 461.

A prožít s restaurací „U Rausů“ můžete i poslední den v roce, Silvestr, a to dokonce aniž byste opustili svůj byt. V tento den totiž bude Český rozhlas 2 vysílat hodinový zábavný pořad s Petrem Rychlým, Davidem Suchařípou, Zdeňkem Junákem a Olgou Lounovou.

Takže – na shledanou, ať už v restauraci u Svatomartinské husy, nebo na nějaké z kulturních akcí, pořádaných naší restaurací!



Kulturní dům Velká Bíteš
Úterý 15. prosince 2015 v 15.00



Prezentační plocha pro vaši novinku!

- > Zaujala vás možnost inzerovat v tomto pestrém magazínu a rádi byste se dozvěděli více?
- > Rádi byste se svým produktem, službou či novinkou pochlubili na trhu?
- > Máte chuť cokoliv sdělit našim čtenářům?
- > Chystáte akci a chcete oslovit široký okruh majitelů gastro zařízení a obchodníků s potravinami a nápoji?

Kontaktujte nás na e-mailu redakce@jaso.cz



Nechte se inspirovat JASO burgerem

V dnešní nabídce vám představujeme typicky americké menu okořeněné ingrediencemi z naší produkce. Přejeme vám dobrou chuť!

HOVĚZÍ BURGER S DOMÁCÍ PIVNÍ HOUSKOU



a výraznější než klasická sójovka. Připravíme si také domácí tatarčku, která k burgeru neodmyslitelně patří. V kovové míse rozšleháme metličkou 2 žloutky, lžičku hořčice, špetku soli a pepře. Pokud nepoužíváte elektrický mixér, přichází léce posilování – za stálého šlehání pomalu přiléváme olej (cca 100 ml na jeden žloutek) a šleháme, dokud nám nevznikne hustá a krémová majonéza. Do hotové majonézy přidáme na jemno nasekanou cibulku a okurku, popřípadě lehce dochutíme citrónovou šťávou.

Ingredience na 4 porce bulek:

- 280 g hladké mouky
- 20 g čerstvého droždí
- 180 ml piva
- 20 ml oleje
- lžička a půl cukru krupice
- 2 čajové lžičky soli
- 1 vejce

Ingredience na 4 porce burgerů:

- 800 g mletého hovězího masa
- listový salát
- 1 rajče
- sýr cheddar
- pár plátků anglické slaniny
- 1 cibule
- 2 střední nakládané kyselá okurky
- slunečnicový olej
- lžička dijonské hořčice
- 2 žloutky

Každý si jistě vybere na internetu z receptů na skvělý burger svého favorita. Ve většině z těchto receptů je však základní ingrediencí koupená houska. Ti z vás, kdo budete chtít na grilování či party opravdu zazářit, si však jistě dáte i práci s domácí houskou a věřte mi, že za to budete náležitě oceněni.

Základ je domácí houska

Začneme domácí houskou, která nám musí vykynout. Nejprve si utřeme droždí s cukrem úpně do hladka, aby bylo tekuté. Rozkvedláme si jedno vejce a polovinu přidáme do vlažného piva. Druhou polovinu si necháme na potřetí bulek před pečením. Do piva (ideálně nějakého nefiltrovaného speciálu) přidáme také olej

a nakonec i utřené droždí. Vše přidáme do mísy s připravenou moukou a solí. Vařečkou hněteme těsto do hladka asi 10 minut. Těsto se bude velmi lepit, ale to je dobře. V žádném případě nepřidávejte více mouky, jinak bude bulka příliš tuhá. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme ho na teplém místě alespoň 45 minut kynout.

Bez směsi to nejde

Mezitím si připravíme masovou směs a domácí tatarčku. Osobně preferuji jednoduchou kombinaci kvalitního hovězího masa, čajové lžičky soli a čerstvě namletého pepře. Pro zvýraznění chuti doporučuji přidat polévkovou lžici husté tmavé sójové omáčky (Dark soy sauce), která je hustší

Jakmile máme vykynuté těsto, vytváříme si z něj bulky požadované velikosti, necháme na plechu ještě 15 minut nakynout a potřené vyšlehaným vajíčkem dáme do trouby na 200 °C na 15 minut.

A na závěr grill

Po dopečení a vychladnutí už stačí jen ugrilovat vytvarované burgery na grilu či pánvi do požadovaného propečení a můžeme servírovat. Rozpůlené bulky můžeme dát na pár vteřin na gril. Na spodní polovinu přidáme listový salát, tatarčku, grilované maso s plátkem cheddaru, plátek rajčete a opečené slaniny. Kombinaci na dochucení se však meze nekladou. Jako přílohu doporučujeme výborné bramborové speciality od firmy Lamb Weston. Nezbyvá než popřát vám dobrou chuť.

EXTRA KŘUPAVÉ, EXTRA CHUTNÉ! HRANOLKY PRÉMIOVÉ KVALITY



SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Hranolky Stealth® jsou inovací společnosti Lamb Weston, která způsobila revoluci v této oblasti průmyslu. Tyto hranolky jsou vyrobeny pomocí inovativního patentovaného postupu, který tenkou vrstvou pokryje každou hranolku fakticky průhledným těstem. Tím je zaručena křupavost hranolek a doba výdrže, která je pětikrát delší než u běžných hranolek. Jejich prémiová kvalita znamená více porcí na kilogram, takže z nich rovněž činí nejziskovější hranolky.



Hranolky Stealth® 6 mm
4x 2,5 kg



Hranolky Stealth® 9 mm
4x 2,5 kg



Hranolky Stealth® 11 mm
4x 2,5 kg

granini®

To nejlepší z ovoce



www.granini.cz