

# Jasně!

› číslo 6

OSVEŽUJÍCÍ MAGAZÍN ZE SVĚTA NÁPOJŮ A GASTRONOMIE



**R. JELÍNEK**

**PODZIMNÍ MENU** –  
horké drinky  
a kachní  
speciality

**TY PRAVÉ OVOCNÉ DESTILÁTY**  
UŽ OD ROKU  
**1894**

**JASO**  
na cestách:  
Kuala  
Lumpur –  
New York  
východní  
Asie

str. 10–13

S Radkem  
Jarošem  
o zdolávání  
nejvyšších  
horských  
krásek světa

str. 14–17



# Welcome drink!

Milé čtenářky, milí čtenáři, jistě mi potvrdíte, že v nápojích máme za sebou jednu z nejúspěšnějších sezon v historii. Snažili jsme se servisovat své odběratele tak, abychom společně plně využili krásného počasí a příznivé atmosféry na našem trhu, jelikož mnoho lidí dalo přednost relaxaci v tuzemsku před dovolenou v zahraničí.

Milovníci vína se věnovali vinařské turistice a navštívili zajímavá vinařství, ochutnali zde netradiční odrůdy a případně nasáli příjemnou atmosféru rodinného vinařství v rustikálním stylu. Sportovci se připravovali na to, že se opět pokusí o posouvání hranic lidských sil, například v projektu Koruna světa. Někteří z nás navštívili v rámci dovolené exotická místa, odkud nám přinesli spoustu zajímavých cestovatelských a gastronomických zážitků.

Právě prožíváme celkem příjemný podzim, který je tradičně zasvěcen burčáku, svatováclavskému pivu, svatomartinskému vínu a podobným příjemným záležitostem. V současné době přináší na trh pivovar Chotěboř zajímavou novinku – Svatomartinské pivo, kterým milovníci piva jistě s chutí zapijí svou svatomartinskou husu.



Letošní podzim je však poznamenán i méně příjemnými událostmi. Již několik měsíců hýbe trhem problematika zavedení elektronické evidence tržeb, která se přímo či nepřímo v určitém čase dotkne nás všech. Pomocnou ruku v procesu zavedení EET vám nabízíme i my prostřednictvím řešení ETRIS. Věřím, že se nám společně bez zbytečného stresu podaří připravit se na tyto významné změny v podnikání.

Blíží se závěr letošního roku, který jsme prožili ve znamení oslav 25. výročí založení naší firmy. Opět bychom rádi vyjádřili poděkování za vaši věrnost. Toto poděkování směřujeme k vám všem, našim zákazníkům, dodavatelům, našim zaměstnancům a dopravcům. Velmi si vážíme důvěry, odpovědnosti, příjemné spolupráce, pozitivní atmosféry a dobrých mezilidských vztahů. To vše vytváří energii, která je předpokladem toho, aby byl náš vzájemný obchod i v dalších letech pro všechny zúčastněné koníčkem, potěšením a radostí.

Přejeme vám pohodové čtení se sklenkou vašeho oblíbeného nápoje v ruce!

Na zdraví!

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

## OBSAH

### 3 PŘEDSTAVUJEME

Chateau Bzenec

### 4-5 NA NÁVŠTĚVĚ

Daniel Vodák: Kvalita vína se dělá zejména ve vinohradu

### 6-7 AKTUÁLNĚ

EET – jste připraveni?

### 8-9 HORKÉ DRINKY Z BOŽKOVA

### 10-13 JASO NA CESTÁCH

Ze Střelice téměř až k rovníku

### 14-17 ROZHOVOR

Radek Jaroš: V určitých fázích výstupu má jakákoliv chyba jeden zcela jasný konec

### 18-19 KOKTEJL NOVINEK

### 20 ZE ŽIVOTA FIRMY

Představujeme nově chlazené a mražené sklady

### 22-23 HAPPY HOUR

Podzimní menu z kachny a dýně

#### Redakce:

Veronika Havlíková  
Jana Rollingerová  
Jiřina Jakubcová  
Svatopluk Káňa  
Tomáš Havlík  
Vít Protiva  
Petr Senáši

#### 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. 2016



# VINIČNÍ STATEK CHATEAU BZENEC

– domovina vína s duší Slovácka

Domovem vinařství Chateau Bzenec je jedinečná vinařská oblast Slovácko. Vinná réva se na zdejší úrodné půdě pěstuje od nepaměti a díky umu a poctivé péči vinohradníků zde zrají ty nejlepší hrozny. Vinařská tradice v Bzenci sahá až do 16. století, první písemné zmínky o pěstování vína se objevily již v roce 1580.

S amotný viniční statek Chateau Bzenec leží uprostřed malebných vinic nedaleko města. Z hroznů, které v jeho okolí dozrávají, vznikají například jakostní vína z odrůd Chardonnay, Rulandské šedé, Modrý Portugal či biovíno Johanniter Merzling. Z Chateau Bzenec však pochází i prémiová Terroir Collection. „Tato řada vín ukazuje, že je to právě složení

půdy, množství srážek, kvalita podzemní vody, sluneční svit, vhodnost odrůdy a samozřejmě umění vinohradníka, tedy nenaopodobitelný souhrn vlivů označovaný jako terroir, který dodává vínům jejich nezaměnitelný charakter,“ říká ředitel vinařství Chateau Bzenec Alexandr Flodr.

Další specialitou tohoto vinařství je bzenecký Ryzlink rýnský

opředěný pověstmi, kterému se dnes říká Bzenecká Lipka. Legend na toto téma je hned několik, nejpravděpodobnější je však ta o vícekmenné lípě, jejíž míza prosákla až do vinic. Právě aroma lipových květů totiž lze v bzeneckém ryzlinku rozoznat hned při prvním přivonění. „Pozůstatky oné lípy se dosud nacházejí v bzeneckém zámeckém parku, její stáří je

neuvěřitelných 910 let. Traduje se, že ji z ochranné úcty každý rok zalévali soudkem oleje a že právě tento strom si pro svůj odpočinek vybral císař Rudolf II. na své cestě do Uher,“ doplňuje Alexandr Flodr. Bezmála tisíciletý strom-veterán tak svou neochvějnou existencí vtiskl lipových květů i do bzeneckého vína.

# Daniel Vodák: Kvalita vína se dělá zejména ve vinohradu

Nové životní příležitosti nepřichází jen náhodou. Vše začalo pronájmem malé restaurace, pokračovalo koupí sklepních prostorů a pozemku nad nimi, kde začalo postupně vznikat zázemí hotelu. Postupem času došlo k naplnění snu, vznikl hotelový a volnočasový komplex s rodinným vinařstvím, který svým zákazníkům nabízí širokou škálu služeb s nádechem domácí rustikální atmosféry. O rodinné tradici a chvílích strávených mezi vinicemi jsme si povídali s Danielem Vodákem, majitelem hotelu a vinařství Rustikal v Hustopečích.

**■ Váš obsáhlý gastronomický i volnočasový komplex Rustikal v Hustopečích na první pohled budí obdiv s trochou zvědavosti. Jak se zrodil nápad vystavět komplex s tak bohatou nabídkou a jaké byly vaše začátky?**

Začátky mého podnikání byly zcela v jiných oborech, a to prodej nábytku, autodoprava, maloobchod a velkoobchod s nápoji. Naskytla se mi příležitost pronajmu malé restaurace, kde jsem poprvé začal přemýšlet o nějakém vlastním podniku. Koupil jsem velký sklep, a tím pak vznikla myšlenka provozovat noční vinárnu s dobrým jídlem, vínem a tancem.

Začátky tohoto podnikání v roce 1996 byly celkem úspěšné, protože takových zařízení moc nebylo. Časem jsem ovšem díky stále se rozrůstající konkurenci začal cítit, že je nutné tuto činnost dále rozvíjet, abychom byli soběstační, mohli si dovolit dobré zaměstnance a podnik byl konkurenceschopný. Mým hlavním záměrem bylo nabídnout našim zákazníkům komplexní služby, což je mým cílem dodnes.

**■ Jaké služby svým zákazníkům můžete v hotelu nabídnout?**

V průběhu 20 let se mi s pomocí mé rodiny podařilo vybudovat fungující hotelové zařízení, kde najdete ubytování ve více než 50 pokojích, stylovou restauraci, moderní pizzerii, bowling, vinárnu, vinný sklep, archivní sklep, konferenční prostory a v neposlední řadě moji největší pýchu – vinařství a s ním související výrobu vína z vlastních vinic.

**■ Moravský styl v rustikálním duchu, jak vyplývá i z názvu komplexu, je vaší tvář i doménou. Teplé dřevo připomíná rodinné zázemí s hřejivou atmosférou. Jste milovníkem rodinných tradic, jak tomu napovídá zařízení restaurace a vinařského sklípku?**

Ano, určitě tento styl, jak vyplývá i z názvu hotelu, který jsme kdysi použili, je mi odjakživa velmi blízký a snažím se i přes moderní trendy udržet určitý „rustikální styl“ ve větší

*Mým hlavním záměrem bylo nabídnout našim zákazníkům komplexní služby, což je mým cílem dodnes.*

a moravského vína.

**■ Na jakou kuchyni se specializujete a jaké pokrmy můžete doporučit?**

Specializujeme se převážně na tradiční českou kuchyni. Obliba těchto jídel rozhodně neklesá, a naopak jídla jako vepřové výpečky se zelím, pečená žebra nebo pečená kolena jsou z naší zkušenosti stále nejžádanějšími pokrmy. V restauraci kromě tradičních hotových jídel pochopitelně ale nabízíme i minutky či ryby připravované moderními technologiemi. Náš jídelniček musí být pestrý, protože široké spektrum zákazníků si to bohužel stále vyžaduje, i když někteří známi kuchaři by s námi nesouhlasili. K bohatému

jídelníčku pak pochopitelně patří i široký výběr vín, která jsou všechna pouze z naší produkce.

**■ Ve vašem vinařství připravujete průběžně 10 odrůd v různých ročních období. Jaká specifická chuť či kvalita je typická pro vaše odrůdy?**

Velkopavlovická vinařská oblast, kde máme všechny vinice, je historicky spojená s odrůdami, jako je Tramín červený, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Rulandské šedé, Frankovka. Všechny tyto odrůdy nabízí i naše vinařství. Každá z těchto odrůd má svoji typickou chuť i charakter. Spojuje je aromatická ovocitá vůně a vyšší extrakt v chuti.

**■ Nabízíte nevšední agroturistický zážitek, a to vyzkoušet si, jaké to je být vinařem. Můžete nám říct, jaké to je být vinařem a ochutnávat víno přímo „mezi řádky“?**

Pro mě jsou chvíle strávené mezi vinicemi s možností ochutnávání dozrávajícího vína tou největší odměnou za celoroční náročnou práci ve vinohradu, zároveň se pomalu psychicky připravuji na neméně náročnou práci, která bude

Podle mého názoru, vinařem se nemůže stát člověk, pro kterého se tato náročná práce ve vinici či vinařství nestane celoživotní láskou i náročným koníčkem.



**DANIEL VODÁK**

Podniká v oboru hotelnictví, vinařství a vinohradnictví. Je majitelem hotelu a vinařství Rustikal v Hustopečích.



Zde se připravuje průběžně až 10 odrůd v různých ročních období z Velkopavlovické vinařské oblasti.

nabízíme mladá vína výhradně z našeho vinařství. Tyto slavnosti spolu s Burčákovými slavnostmi, které máme v říjnu, a Masopustem v únoru, patří mezi nejnavštěvovanější akce, které naše město pořádá.

související s vinohradnictvím, protože zastávám názor, že kvalita vína se dělá zejména ve vinohradu. Mým asi jediným snem je, aby v mé celoživotní práci chtěli jednou pokračovat i moje děti, a rodinná tradice tak zůstala zachována.

**■ Vypadá to, že hotelový**

**komplex Rustikal v Hustopečích je vaším splněným snem, který se stále rozvíjí. Vnímám, že rád překvapujete sebe i vaše zákazníky. Můžete nám prozradit, jaké jsou vaše další plány nebo sny?**

Žádné velké plány v současné době nemám, spíše se snažím neustále vylepšovat interiér i okolí hotelu. Zaměřil jsem se více na vinařství a snažím se zdokonalovat technologické zázemí vinařství i techniku

**■ Jakým způsobem odpočíváte? Hrajete bowling nebo se raději věnujete procházkám po vinicích?**

Na odpočinek zatím moc času nemám, ale pokud to jde a čas to umožní, rád cestuji s rodinou či přáteli po zajímavých destinacích a v zimě vyrazíme na lyže. Přiznám se, že bowling jsem nehrál již několik let, nejraději posedím před hotelem na terase u dobrého vína a přemýšlím u toho, co by se ještě dalo vylepšit.

následovat po sběru, a to je vlastní zpracování hroznů. Podle mého názoru, vinařem se nemůže stát člověk, pro kterého se tato náročná práce ve vinici či vinařství nestane celoživotní láskou i náročným koníčkem.

**■ Blíží se den svatého Martina a s ním přichází nejen sníh, ale**

**také svatomartinské víno. Chystáte nějakou akci k této události?**

Každoročně se v našem městě pořádají Svatomartinské slavnosti, do kterých se aktivně zapojuje i náš hotel a vinařství. V nabídce hotelové restaurace nechybí pečená husa se zelím a variacemi knedlíků i další husí speciality, k tomu pochopitelně



Restaurace a vinný sklep jsou zařízeny v moravském stylu v rustikálním duchu, který dodává prostředí příjemnou rodinnou atmosféru.



## Obecně o EET:

**od 1. 12. 2016 ubytovací a stravovací služby**

**od 1. 12. 2016 snížení sazby DPH na stravovací služby na 15 %**

**subjekty: podnikající fyzické osoby a právnické osoby s podnikatelskou činností**

**tržby pocházející z podnikatelské činnosti**

**tržby hrazené v hotovosti, kartou, šekem, směnkou, stravenkami ap.**

**od 1. 9. 2016 registrace do systému a získání certifikátu**

**oznámení FÚ o provozovnách**

**sleva na dani až 5 000 Kč u fyzických osob v prvním roce**

**osvobození příjmů z tzv. účtenkové loterie**

Zdroj: UOL Revue

# EET – jste připraveni?

Gastronomická zařízení, přesněji zařízení segmentu ubytování, stravování a pohostinství, nyní dělí pouhý jeden měsíc od zavedení elektronické evidence tržeb (EET).

**Na tato zařízení se vztahuje právě první fáze zavádění EET, které bude probíhat takto:**

- 1. fáze:** od 1. prosince 2016 – ubytovací a stravovací služby
- 2. fáze:** od 1. března 2017 – maloobchod a velkoobchod
- 3. fáze:** od 1. března 2018 – ostatní činnosti vyjma těch ve 4. fázi, například svobodná povolání, doprava, zemědělství
- 4. fáze:** od 1. června 2018 – vybraná řemesla a výrobní činnosti

Všechny hotely a pohostinství již jistě požádaly o přidělení autentizačních údajů (uživatelské jméno a heslo na daňový portál), jež získaly na finančním úřadě nebo z webového portálu správce daně. Všechny dotčené subjekty tak mohou vyzkoušet od začátku listopadu funkčnost systému. Od 1. prosince budou podnikatelé povinni zaslat datovou zprávou

údaje o evidované tržbě správci daně nejpozději v okamžiku uskutečnění evidované tržby a následně po obdržení unikátního kódu ze serveru Finanční správy jsou povinni vystavit zákazníkovi účtenku. Na trhu je v současnosti mnoho prodejců nabízejících různá řešení.

Doporučujeme nastudovat oficiální portál elektronické evidence tržeb a Finanční správy [www.etrzby.cz/](http://www.etrzby.cz/) [www.financnisprava.cz/cs/financni-sprava/eet](http://www.financnisprava.cz/cs/financni-sprava/eet)

## Pokladní zařízení EET

Pro evidenci tržeb potřebují podnikatelé vhodné pokladní zařízení, které bude schopno přes internet odeslat datovou zprávu o přijaté tržbě a přijmout zpět fiskální identifikační kód (FIK). Pro pokladní zařízení je tedy potřeba zajistit připojení k internetu.

Pomocnou ruku v tomto zavádějícím

přelomovém rozhodnutí nabízejí provozovatelům gastronomických zařízení jejich dodavatelé, zejména pivovary. Například Moravskoslezské pivovary nabízejí čtyři varianty pokladních řešení, ze kterých si provozovatel zařízení může vybrat dle svých potřeb. Pivovary Bernard a Svijany nabízí pokladní systém Wincor Nixdorf. I my v JASO jsme našim zákazníkům nápomocni se zavedením pokladního systému ETRIS, jehož výhodou je jednoduché ovládání a spolehlivost.

Pokladní systém ETRIS je určen pro restaurace, které nechtějí používat složitější systém s evidencí stolů, účtů, mobilním číšníkem apod. Hodí se pro ty, kteří chtějí zadávat jen částky a tisknout účtenky. Např. zadáte 3 x 8 enter, 4 x 5 enter a poté jedním tlačítkem účet ukončíte a vytisknete účtenku na 44 Kč, na které budou oba pohyby rozepsané,

aby si zákazník mohl jednotlivé částky zkontrolovat. Nebo můžete zadat jen celkovou útratu a nic nerozepisovat. Pokud chcete sledovat prodejnost jednotlivých položek nebo sortimentů, tak lze systém ETRIS přepnout na položkový prodej.

Tento stabilní, spolehlivý pokladní systém odzkoušený ve stovkách provozů bude fungovat, i když vám zrovna vypadne internet. Máte-li vlastní počítač s Windows, nemusíte si pořizovat tablet, stačí jen připojit tiskárnu a nainstalovat do počítače systém ETRIS. Toto je zajímavé především pro penziony, které počítač

i tiskárnu vlastní. Další informace najdete na webu [www.etriz.cz](http://www.etriz.cz).

## Pořizovací náklady

Pořizovací náklady se odvíjí od toho, jaké nároky na pokladní systém podnikatelé mají. Na trhu jsou praktická řešení pohybující se cca od 5 000 Kč. Jednodušší řešení je možné uhradit jednorázovou platbou bez následné servisní podpory nebo měsíčními paušálními platbami za servisní podpory a upgradů systému.

Podnikatelé mají nárok na slevu na dani z příjmu ve výši 5 000 Kč na nákup zařízení k EET.

## On-line evidence tržeb – zaslání údajů

■ **Podnikatel zašle (prostřednictvím počítače, tabletu, mobilu, pokladny) datovou zprávu o transakci ve formátu XML Finanční správě.**

■ **Ze systému Finanční správy bude podnikatel zasláno potvrzení o přijetí s unikátním kódem účtenky.**

■ **Podnikatel vystaví účtenku (včetně unikátního kódu).**

■ **Zákazník obdrží účtenku.**

■ **Evidenci daně tržby si zákazník může ověřit prostřednictvím webové aplikace Finanční správy.**

0110100  
01110001111  
1010110  
1101110110  
0010011011  
11010001010  
101010111  
1111001  
111000111  
0010010110  
10111000  
101010110  
00011100100  
011101010  
1100010000111  
0100010000  
111100000  
1101000  
011100100111  
101011110011

## Podnikatel je na účtence povinen uvádět následující informace:

- **fiskální identifikační kód (FIK)**
- **označení provozovny, ve které je tržba uskutečněna**
- **pořadové číslo účtenky**
- **datum a čas přijetí tržby nebo vystavení účtenky, pokud je vystavena dříve**
- **bezpečnostní kód poplatníka (BKP)**
- **údaj, zda je tržba evidována v běžném nebo zjednodušeném režimu**
- **daňové identifikační číslo (DIČ) podnikatele**
- **celková částka tržby**
- **označení pokladního zařízení, na kterém je tržba evidována**

Inzerce

**ETRIS**  
elektronická evidence tržeb

+420 602 204 007



■ **ETRIS je jednoduchý a spolehlivý systém na EET. Ve spolupráci s firmou JASO-DISTRIBUTOR jsme připravili verzi ušitou na míru restauracím.**

■ **Doporučíme vám, případně dodáme, levnou účtenkovou tiskárnu a tablet, ale využít můžete i vlastní tiskárnu, počítač nebo tablet. Náš technik vám vše nainstaluje a vysvětlí. Cena systému je 180 Kč s DPH měsíčně. Díky tomu, že řešení je offline, poradí si s výpadky internetu.**

■ **Více se dozvíte na webu [www.etriz.cz](http://www.etriz.cz) v sekci Oborová řešení - Restaurace ([www.etriz.cz/restaurace](http://www.etriz.cz/restaurace)). Pokud vás tato nabídka zaujala, dejte nám vědět, kdy vás můžeme kontaktovat a od kdy byste chtěli systém využívat. Vyplňte prosím formulář, který najdete na webu [www.etriz.cz](http://www.etriz.cz) nebo nám napište e-mail na [etriz@jaso.cz](mailto:etriz@jaso.cz).**

Text: Veronika Havlíková  
Foto: Thinkstock

# POPOPLUJEM K HORKÝM DRINKŮM

CHUTNÁ SKVĚLE  
 SAMOTNÝ  
 I MÍCHANÝ

**NOVINKA**



## SPECIÁL GROG

6CL BOŽKOV SPECIÁL  
 MANDLOVÝ / KÁVOVÝ / MANGO  
 15CL HORKÁ VODA  
 CUKR  
 CITRON

DO SKLENICE NALIJEME NÁŠ  
 OBLÍBENÝ BOŽKOV SPECIÁL  
 A ZALIJEME HORKOU VODOU.  
 PODLE CHUTI PŘIDÁME CUKR,  
 OZDOBÍME CITRONEM  
 A SERVÍRUJEME.



## HORKÝ MLÉČNÝ PUNČ

4CL BOŽKOV SPECIÁL MANDLOVÝ  
 1CL SKOŘICOVÝ SIRUP  
 10CL MLÉKO  
 4CL SMETANA

BOŽKOV A SIRUP VLIJEME DO  
 SKLENICE A ZALIJEME PROHŘÁTÝM  
 MLÉKEM SE SMETANOU,  
 PŘÍPADNĚ MŮŽEME VŠE PROHŘÁT  
 PŘÍMO VE SKLENICI POMOCÍ  
 PÁRY Z KÁVOVARU. OZDOBÍME  
 STROUHANÝM MUŠKÁTOVÝM  
 OŘÍŠKEM NEBO MLETOU SKOŘICÍ  
 A SERVÍRUJEME.



## VANILKOVÝ PUNČ

4CL BOŽKOV VANILKA  
 15CL JABLEČNÝ DŽUS  
 OVOCE (LÍMETA, CITRON,  
 POMERANČ)  
 SKOŘICE

BOŽKOV VANILKU VLIJEME DO  
 SKLENICE A ZALIJEME PROHŘÁTÝM  
 DŽUSEM, PŘÍPADNĚ MŮŽEME VŠE  
 PROHŘÁT PŘÍMO VE SKLENICI  
 POMOCÍ PÁRY Z KÁVOVARU.  
 PŘIDÁME PLÁTKY CITRUSŮ SE  
 SKOŘICÍ A SERVÍRUJEME.



## HORKÝ PEPRMINT

4CL BOŽKOV PEPRMINT  
 15CL HORKÁ VODA  
 CUKR  
 CITRON

DO SKLENICE NALIJEME BOŽKOV  
 PEPRMINT A ZALIJEME HORKOU  
 VODOU. PODLE CHUTI PŘIDÁME  
 CUKR, OZDOBÍME CITRONEM  
 A SERVÍRUJEME.



## HORKÁ GRIOTKA

4CL BOŽKOV GRIOTTE  
 15CL HORKÁ VODA  
 CUKR  
 CITRON

DO SKLENICE NALIJEME BOŽKOV  
 GRIOTTE A ZALIJEME HORKOU  
 VODOU. PODLE CHUTI PŘIDÁME  
 CUKR, OZDOBÍME CITRONEM  
 A SERVÍRUJEME.



## ČEKOBARDINO

3CL BOŽKOV VAJEČNÝ LIKÉR  
 3CL BOŽKOV SPECIÁL MANDLOVÝ  
 ŠLEHAČKA

SMÍCHÁME BOŽKOV VAJEČNÝ  
 LIKÉR A BOŽKOV SPECIÁL  
 MANDLOVÝ A DOBRĚ  
 PROHŘEJEME. OZDOBÍME  
 ŠLEHAČKOU A SERVÍRUJEME.





## Kuala Lumpur New York východní Asie

■ *Kuala Lumpur je největším a také hlavním městem Malajsie. Nachází se v jihovýchodní Asii poblíž nejpoblábnější trojice velkoměst Bangkok, Hongkong, Singapur. V Kuala Lumpuru se nachází impozantní stavba připomínající „dvojčata“ Petronas Twin Towers. S osmdesáti osmi podlažími šplhá až do neuvěřitelné výšky 451,9 metrů. Jedná se o jeden z klenotů moderní architektury. Kuala Lumpur je především moderní město protkané asijskou tradicí. Najdete zde nejen malajské, ale i čínské a indické vlivy. Navíc je Kuala Lumpur velmi zelené město se spoustou parků.*

# Ze Střelic téměř až k rovníku

V letošním roce slavíme v naší rodině významné výročí, a jelikož velmi rádi společně cestujeme, rozhodli jsme se při té příležitosti vyrazit do neobvyklé exotické destinace. Po dlouhém výběru volba padla na hlavní město Malajsie Kuala Lumpur a sousední městský stát Singapur.



Petr a Anita Senáši

## S Airbusem v oblacích

Cestu jsme zahájili na Letišti Václava Havla v Praze. Na našem největším letišti jsme se odlepili od země a v první fázi cesty směřovali do Dubaje. Již během plánování cesty jsme se setkali s příjemným překvapením, a to především pro mě jako fanouška letectví. Tento let jsme absolvovali téměř zbrusu novým Airbusem A380

– největším civilním dopravním letadlem na světě. Naše cesta po pětihodinové pauze v Dubaji pokračovala k našemu prvnímu cíli, kterým bylo malajské město Kuala Lumpur.

## Ráj mezi mrakodrapy

Kuala Lumpur v překladu znamená blátivý soutok, což může přinejmenším navozovat obavu, zda bude název

odpovídat skutečnosti, a tudíž jsme byli zvědaví, jak to nakonec dopadne. Z letiště jsme se přemístili autobusem (kde jsme byli jedinými turisty) a poté jsme již v samotném městě zvolili k dopravě novou nadzemní dráhu. Po chvilce hledání jsme dorazili do našeho hotelu, a mohli se tedy ubytovat. Po krátkém odpočinku nás čekal první šok. Když jsme v našem dvacetisedmipatrovém hotelu

Výhled na Kuala Lumpur s impozantními „dvojčaty“ Petronas Twin Towers.



Návštěva místní indické čtvrti se všemi jejími typickými pochutinami.



Sultan Abdul Samad Building dříve sloužil jako komplex soudních budov. Dnes je využíván pro státní účely a je velkou turistickou atrakcí.

vyšli k bazénu, který je na terase ve dvacátém patře, měli jsme před sebou jako na dosah věž Menara na jedné straně a dvojčata Petronas Twin Towers na straně druhé. Obě tyto dominanty se nacházejí v tzv. business části, v níž se daří přímo ukázkově skloubit čistotu prostředí, moderní výstavbu a především přírodu. Všechny mrakodrapy jsou zde obklopeny lesíky ze vzrostlých palm a stromů.

## New York východní Asie

Kuala Lumpur však nejsou jen Twin Towers a mrakodrapy. Dalším lákadlem pro nás byla zdejší čínská čtvrť, ve které si návštěvník připadá jako v samotném Pekingu nebo v jiném čínském městě. Nepřeberné množství stánků s typickými pokmy se střídalo se stánky, které nabízely

*Kuala Lumpur je krásný příklad toho, jak lze spojit tradiční etnické čtvrti s moderním světem 21. století.*

elektroniku, oblečení nebo sportovní vybavení. Při procházkách bočními uličkami jsme viděli stánky s malými ptáčky úplně jako v nějakém čínském městě. Největším lákavým překvapením však pro nás byla především nabídka pokrmů, z nichž některé se nám zdály dokonce nepoživatelné. Celá Malajsie je muslimskou zemí, a proto se v Kuala Lumpuru nachází i velmi rozsáhlá arabská čtvrť. I v této čtvrti návštěvníka lákají především stánky s jídlem a rozličnými nápoji. Zázitek na celý život také přinese návštěva místní indické čtvrti. Přes velké množství různých etnik je Kuala Lumpur krásný příklad toho, jak lze spojit tradiční etnické čtvrti s moderním světem 21. století. Toto město v nás zanechalo nesmazatelnou stopu a klidně bych si troufl jej nazvat New Yorkem východní Asie.

Universal Studios Singapore. V tomto parku jsme strávili na atrakcích inspirovaných hollywoodskými filmy celý den. Ostrov Sentosa a samotné město jsou vzájemně propojeny mostem s promenádou a také nabízí možnost koupání. Singapur leží téměř na rovníku a koupání je zde spojeno s plážemi s bílým pískem a kokosovými palmami přímo na pláži. Toto je jistě nabídka, která se neodmítá.

## Malajské Monte Carlo

Singapur kromě exotických čínských, indických a arabských čtvrtí dopřává turistům dychtícím po zážitcích mnoho dalších možností. Mimo nabídku výše zmíněných atrakcí jsme na kopci Fort Canning navštívili muzeum věnované obléhání Singapuru během druhé světové války. Po této návštěvě následovaly nákupy v celosvětově vyhlášené čtvrti Orchard Road. Pro nás

## Singapur – ostrov zábavy

Po sedmi dnech jsme se vydali jižním směrem přímo do Singapuru. Náš let trval „dlouhých“ 46 minut a poté jsme se ocitli na území tohoto městského státu. Po přistání jsme se metrem pohodlně dostali až téměř před náš hotel s nekonečným střešním bazénem. Po ubytování a nutné aklimatizaci (pocitová teplota kolem 40 °C) následoval opět šok. Z našeho pokoje jsme viděli přímo na hotel Marina Bay Sands, který je legendou mezi hotely a dotváří siluetu moderní části města s mrakodrapy. Také v Singapuru jsme se setkali s typickými etnickými čtvrtěmi. Tak jako v Kuala Lumpuru i zde zabírá největší část čínská čtvrť. A opět jsme se cítili mezi všemi stánky a rychlými občerstvenými jako v samotné Číně. Singapur je však město vyhlášené nabídkou zábavy. Tuto tvář Singapuru jsme okusili na ostrově Sentosa během návštěvy zábavního parku

Středoevropany je dalším lákadlem turistická stezka Southern Ridges. Jedná se o stezku k vrcholku hory Mount Faber vedoucí tropickou džunglí plnou ptactva a také drzých opic.

O nezapomenutelné a intenzivní zážitky jsme měli postaráno i při této výpravě Singapurem, jenž nám tentokrát nabídl procházku v místech, kudy vede trať Formule 1. Mohli jsme zrovna sledovat přípravy na samotnou Velkou cenu, která proběhla několik týdnů po naší návštěvě. Pokud jsem přirovnal Kuala Lumpur k New Yorku, tak Singapur snese s klidným svědomím srovnání s luxusním Monte Carlem.

## Pohádková oslava

Každá pohádka má však také svůj konec a i nás po pěti dnech čekala cesta domů. Pohodlně jsme se metrem

*Singapur leží téměř na rovníku a koupání je zde spojeno s plážemi s bílým pískem a kokosovými palmami přímo na pláži.*

dopřáli na mezinárodní letiště Changi. Potom již následovala sedmnáctihodinová cesta do Prahy, s přestávkou v již nám známé Dubaji. Tato dovolená byla

jedna z nejlepších, jakou jsem kdy zažil. Kdo se rozhoduje navštívit nějaká daleká exotická místa, doporučuji zavítat do Malajsie. Nádherné místo, kam bych se chtěl určitě ještě jednou vrátit.



Singapur



Pouliční drink bar – místní „fresh“ vám prodejci naservírují do igelitového sáčku s brčkem. Kelímky se tu nenosí.

**Hotel Marina Bay Sands – jeden z nejznámějších hotelů světa s nekonečným bazénem na střeše.**



## Singapur Malajské Monte Carlo

■ Singapur je městský stát v jihovýchodní Asii na stejnojmenném ostrově a přilehlých 54 ostrůvkách při jižní výspě Malajského poloostrova. Leží na ostrově, který je oddělen od Malajského poloostrova úzkým Johorským průlivem. Singapur je jedním z nejhustěji zalidněných států na planetě a patří mezi nejvyspělejší ekonomiky světa. Najdete zde zvláštní harmonii architektury, kultury, kuchyně, kontrastů barev a vůní, klidu a nečekané dynamiky.

# Radek Jaroš:

V určitých fázích výstupu má jakákoli chyba jeden zcela jasný konec

Zdolávání nejvyšších horských krás světa je jeho životem. Vystoupil na všech čtrnáct osmitisícovkách bez kyslíkového přístroje. Horolezec Radek Jaroš je himálajským specialistou, který se stal po výstupu na K2 patnáctým člověkem, jenž získal tzv. Korunu Himálaje. Povídali jsme si s ním o jeho dalším projektu Koruna světa a hlavně o posouvání hranic lidských sil, při kterých jde i o život.

■ **V roce 2014 jste úspěšně dobyl poslední osmitisícovku K2 a zapsal jste se do síně slávy světového horolezectví. Jak dlouho lezete a kdy přišel první impulz, který vás dovedl až tak vysoko?**

První impulz byl v době, kdy mi bylo zhruba šest let a na rodinné vycházce jsem společně s bráchou lezl v opuštěném lomu po skalách. A i když byl brácha starší, tak já jsem se dostal dál, což mě samozřejmě potěšilo a motivovalo. Dole jsem pak rodičům oznámil, že chci být horolezcem. Další motivací byla kniha Himálajští tygři, která popisovala první výstupy na osmitisícové velehory daleko v Himálaji. Horolezcem jsem se stal v okamžiku, kdy jsem na plese potkal lezeckou partu

z Vysočiny, a po společné konzumaci alkoholu dosáhla odvaha takové hladiny, že jsem prohlásil, že druhý den jdu lezt s nimi.

■ **Výstupy absolvujete výhradně bez kyslíkové výstroje. Vaše tělo i mozek musí být dokonale připravovány na tyto extrémní podmínky. Jak trénujete a proč jste se rozhodl lezt bez kyslíku? A k tomu připojuji související otázku, jakou roli ve vašem životě hraje adrenalin, který je dozajista pro vaše tělo výživnou látkou, bez níž se už neobejde?**

Právě až do věku osmnácti

*Můj mozek a moje tělo ví, že patří k sobě, a naštěstí taky ví, že se jeden bez druhého neobejdou.*

let jsem vyrůstal jako vrcholový volejbalista, což znamenalo poměrně intenzivní tréninky. Fyzická námaha mě naštěstí vždycky bavila, o čemž svědčí například i to, že jsem ve třinácti letech

býval historicky nejmladším účastníkem přechodu Jeseníky-Orlické hory, kdy jsme absolvovali až 50 km denně na běžkách, s batohem na zádech. Radost z tréninku mi vydržela až dodnes. Navíc poté, co jsem v roce 1998 vystoupil na Mount Everest bez kyslíkových přístrojů, výstup s nimi pro mne vůbec nepřipadal





**Denali, první vrchol mé Koruny světa. Nejvyšší horu Severní Ameriky si spousta lidí pamatuje pod původním názvem McKinley.**



**Na vrcholu GII. Nejvýraznější hora v pozadí je slavná K2.**



**Nadmořská výška 5 000 m. Tolik sněhu jsme museli odstranit, aby vznikla plošina pro C1 pod Nanga Parbatem.**

partnerem některých expedic Koruny Himálaje a jsem rád, že se mnou pokračuje i na cestě za Korunou světa. Po dvaceti letech strávených v oblasti Himálaje jsou výstupy na nejvyšší vrcholy všech světadílů krásným a logickým pokračováním tohoto projektu. Všechny čtrnáct osmitisícovek bez kyslíkových přístrojů vylezlo jenom patnáct lidí na světě a pouze několik z nich má i Korunu světa.

■ **Motivujete svým přístupem k životu a lásce k horám svoje okolí a určitě i další sportovce. Jak promítáte svůj profesní styl do osobního života?**

Obrovskou poctou pro mě bylo, když mě čeští reprezentanti, kteří se účastnili zimních i letních OH, sami, na rozdíl od novinářů, zvolili nejlepším sportovcem roku. A stejně tak, že mohu zasedat mezi legendami našeho sportovního světa v předsednictvu klubu fair play a plénu ČOV.

**mít cíl za každou cenu, nebo si raději užíváte jeho průběh?**

B je správně. I cesta je cíl.

■ **Jeden z našich zákazníků, firma AT Computer, je jedním z hlavních partnerů vašeho projektu Koruna světa, jehož cílem je postupně stanout na nejvyšších vrcholech všech sedmi kontinentů světa. Navazujete touto myšlenkou na Korunu Himálaje?**

Firma AT Computer byla

*Můj mozek je našťěstí schopen dobře pracovat i s velkým nedostatkem kyslíku.*

■ **Vášim mottem je velmi specifický slogan „Když nejde o život, jde o h...“ nebo „Sny jsou od toho, aby se plnily“. Tímto mottem vyjadřujete svůj přístup k životu a myšlení, které**

je zcela srovnané s osudem a s jeho vrženými kostkami. Za jakým snem se teď po směru kostek vydáte?

Dožít druhou polovinu života ve stejném duchu jako tu první.

## Radek Jaroš

**Narodil se v Novém Městě na Moravě. Je profesionálním horolezcem, fotografem a držitelem tzv. Koruny Himálaje. Svě vysokohorské dobrodružství započal v roce 1994 pokusem vylézt na vrchol Mount Everestu. Kouzlo hor ho natolik zaujalo, že poté zdolal v období 1998 až 2014 všechny osmitisícovky světa. Letos v létě se zúčastnil natáčení pevnosti Boyard a z pokladu otce Fury se mu podařilo s týmem spolubojovníků získat peněžní pomoc na konto Kapky naděje. I cykloexpedice na Elbrus přinesla díky spolupráci s firmou ČEZ velký obnos na charitu.**

v úvahu. Navíc mám podle všeho na pohyb v extrémních výškách správnou genetickou výbavu. Adrenalin jako takový pravděpodobně vyhledávám, ať už na horském kole, při skalním lezení, na divoké vodě nebo sea kayakingu. Ovšem výškové horolezectví není ani tak o adrenalinu, jako o utrpení a odříkání.

■ **Dalším zajímavým horolezckým specialistou je Alex Honnold, který sólově vystupuje na skalní stěny bez jištění. I v tomto výkonu je určitá dávka adrenalinu. Uvažujete někdy o dalším extrémním sportu, jenž by vás stejně tak naplňoval jako zdolávání výškových krás?**

Alex Honnold je neuvěřitelný „magor“, před kterým hluboce smekám (mám od něj doma plakát s vlastnoručním věnováním). Zamlada jsem některé cesty na skalách lezl taky sólo bez jištění, ale co dělá Alex, je neuvěřitelný. Je pravda, že máme společné to, že v určitých fázích výstupu má jakákoli chyba jeden zcela jasný konec. Ve svém životě stále

zkouším nové a nové sporty. Například letos se mi podařilo vyhrát už dva golfové turnaje.

■ **Horolezectví je nejen o fyzické kondici, ale také o psychické vyrovnanosti. Jakých vlastností si u sebe nejvíce ceníte?**

Houževnatosti, cílevědomosti, samostatnosti.

■ **Existuje pro vás ještě nějaký jiný, další cíl než například nezemřít? Jednou jste řekl, že i kdybyste přišel o všechny prsty na nohou, lézt nepřestanete. Jaké to je konfrontovat se se smrtí?**

Od okamžiku, kdy jsme se narodili, tak máme jedinou jistotu – že zemřeme. Otázka je jenom kdy a jak? A je krásné, když někdo zemře šťastný.

■ **Vaše tělo musí být navyklé na extrémní fyzickou zátěž. Jak spolu komunikuje s vaším mozkem? Je čas myslet při výstupu ještě na něco dalšího?**

**Jak se mění vaše mozková aktivita s postupně narůstající výškou?**

Můj mozek a moje tělo ví, že patří k sobě, a našťěstí taky ví, že se jeden bez druhého neobejdou. Chovají se k sobě navzájem tak, aby jeden nepoškodil druhého. Podle vědeckých výzkumů, které na mně byly dělány v extrémních nadmořských výškách, vyšlo najevo, že můj mozek je našťěstí schopen dobře pracovat i s velkým

nedostatkem kyslíku. I díky tomu jsem svoji Korunu Himálaje mohl dokončit a přežít.

■ **Máte během výstupu upravený jídelníček? Jaký je váš pitný režim?**

Upřímně řečeno, během výstupu nad základním táborem jíme minimálně, ale pitný režim je nesmírně důležitý a člověk se v těchto podmínkách mění

v průtokový ohřivač. Denně do sebe i ve složitých podmínkách musím dostat minimálně šest litrů tekutin, které se vyrábí ze sněhu a ledu. Poslední den na cestě k vrcholu mám sebou minimálně dvě litrové termosky teplého čaje. Ale i tak je dehydratace obrovská.

■ **K2 jste zdolal na popáté. Když se stane, že vás hora k sobě nepustí, v tom okamžiku se vynoří mnoho pocitů. Co se ve vás děje, když víte, že teď je nutné poslechnout vašeho nejbližšího společníka a rádce, kterým je sama příroda?**

Člověk v takových extrémních podmínkách musí přijmout svoji „porážku“ pokorně, protože jenom to mu dá šanci na další pokus. Hrdinů jsou plné hřbitovy.

■ **Posouváte svoje hranice a možnosti. Jste cílevědomý člověk s chutí riskovat. Docílil jste svého snu ohledně horolezectví? Je pro vás důležité**

*Pitný režim je nesmírně důležitý a člověk se v těchto podmínkách mění v průtokový ohřivač.*

# KOKTEJL NOVINEK



## Veritea – čajový nápoj nejvyšší kvality

Veritea, pravý vařený čaj, to je unikátní spojení prémiové pramenité vody Aquila a prvotřídních čajových lístků cejlonského čaje Orange Pekoe a čínského čaje Gunpowder. Produkt je vyroben tradiční metodou louhování čajových lístků v horké vodě – stejnou metodou, jako při domácí přípravě vařeného čaje. Veritea tak přináší na český trh čajových produktů novinku pro ty, kteří si chtějí dopřát čajový nápoj té nejvyšší kvality. K dostání ve dvou oblíbených příchutích: zelený čaj s broskví a černý čaj s citronem v 1,25l a 0,5l láhvi.

Inzerce



## Pražené ořechy s novou vychytávkou

Rádi bychom vám v koktejlu novinek představili výrobky společnosti ALIKA, které najdete v našem sortimentu. Nově máme v nabídce exkluzivní řadu pražených ořechů KK ROYAL, která vyniká svou chutí, kvalitou použitých surovin a unikátním designem balení včetně praktického „eurotopu“ k uchycení na stojaně. V této řadě u nás najdete KK ROYAL Kešu solené

50 g, KK ROYAL Mandle solené 50 g a KK ROYAL Mandle uzené.



## NO TROUBLE. NO FUN. Trouble maker s chutí hrušek

Společnost Czechoslovak Spirit přichází s novou, zcela unikátní značkou Trouble maker. Hlavní esencí nového produktu se staly chuť a vůně hrušek, které oslovují hlavně mladší konzumenty. A právě pro ně byla láhev navržena v lehce kontroverzním designu a receptura byla namíchána na 35 % obj. alkoholu.

## Mošt jako dárek? Ano, proč ne

Ovocňák na zimu opět představuje zimní novinku s příchutí jablko – lesní ovoce ve 3l balení, na které lze napsat nebo u nás nechat vyrobit věnování a třeba i s vaším logem! Jedná se o velmi originální dárek pro vaše zákazníky nebo zaměstnance! Navíc zdraví z českého ovoce od českého producenta z Moravy. Součástí balení jsou i recepty na horkou variantu moštu pro chladné zimní večery a labužníci by neměli odolat a přidat kapku slivovice.



## Rum Saint James konečně v ČR

Společnost RUDOLF JELÍNEK zahájila distribuci jednoho z nejstarších rumů na světě – značky SAINT JAMES. Ten se na Martiniku vyrábí již od roku 1765 a je to největší a nejnámější zástupce specifické rumové kategorie – tzv. agricolerhum. Tyto rumy se odlišují výrobním postupem, kdy se kvasí a destiluje jen šťáva z cukrové třtiny, tedy to nejzdravější, co lze z této suroviny získat. Díky tomu je chuť i vůně nesrovnatelná a výraznější než například u kubánských rumů, které se vyrábí destilací melasy z cukrové třtiny. Následně rumy zrají v sudech z limousinského dubu či v sudech po bourbonech. Stařící proces je urychlen vysokou vlhkostí a stálou teplotou, proto je dvakrát rychlejší než v Evropě. Import nových rumových značek v agricole kategorii je příležitost představit zákazníkům jinou chuť rumu, než na kterou jsou zvyklí. „Čas na změnu“ je také mottem celé marketingové kampaně.

Inzerce

Inzerce



Polévka z muškátové dýně  
celý recept najdete na  
[www.svet-syru.cz](http://www.svet-syru.cz)

NOVINKA

## Lučina Crème Fraîche 1 kg

- speciálně vyvinuta pro široké využití v gastronomii
- jemná a svěží chuť, hustá a krémová konzistence
- přirozeně bezlepková, neobsahuje stabilizátory, konzervanty a „ěčka“

vyrobeno z českého mléka

ČZ: 800 154 725

[www.svet-syru.cz](http://www.svet-syru.cz)

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOOD SERVICE

**Chotěbor**  
Pivo pro šestý smysl  
[www.pivovarchotebor.cz](http://www.pivovarchotebor.cz)

PIVOVAR CHOTĚBOR  
PIVOVAR ROKU 2010 a 2012

PIVOVAR ROKU 2010

PIVOVAR ROKU 2012

PIVO 2010

PIVO 2012

## SVATOMARTINSKÝ DVOUSLADOVÝ SPECIÁL

NOVINKA NA ČEPU OD 11. 11. 2016

PŘIJĎTE OCHUTNAT TENTO JEDINEČNÝ SPECIÁL!

Speciálně uvařené pivo pro den sv. Martina, výborný ke svatomartinské husce.



OBSAH ALKOHOLU 5,7 %

„ZON“  
Založeno 1879

## Sirupy extra husté

- ✓ Bez umělých sladidel
- ✓ Bez konzervantů
- ✓ Bez syntetických barviv

[WWW.ZON.CZ](http://www.zon.cz)



# Představujeme nové chlazené a mrazené sklady

V minulém čísle jsme oblékli firmu JASO „do nového kabátu“. Představili jsme vám náš centrální sklad ve Střelcích po rozsáhlejších stavebních úpravách. Mimo tyto rekonstrukce jsme také intenzivně od roku 2014 připravovali projekt nových chlazených a mrazených skladů. V červnu tohoto roku jsme úspěšně uvedli do provozu nové chladičské prostory, a tím rozšířili naši nabídku o chlazené a mrazené výrobky.



## Myslíme na životní prostředí

Za použití nejmodernějších technologií jsme vybudovali sklady splňující všechna potřebná kritéria s ohledem na životní prostředí, například díky využití zbytkového tepla z chladičských agregátů k dalšímu vytápění skladovacích prostorů. Prostřednictvím moderního systému máme neustále pod kontrolou kompletní teplotní řetězec, a tím i kvalitu a zásady hygieny uskladněných potravin.



## Poskytujeme bohatý servis

Díky chlazeným a mrazeným distribučním vozidlům jsme tak schopni poskytnout našim zákazníkům ten **nejkvalitnější servis pro fungování jejich gastro provozů**. Klienti, nejen z horeca segmentu, si tak u nás mohou nově vybrat ze široké řady bramborových výrobků té nejvyšší kvality, zmrazeného pečiva k dopékání, výběrové mrazené zeleniny a ovoce apod. Samozřejmě je také mléko, mléčné výrobky a široký výběr suchého koloniálu.



## Reagujeme na potřeby zákazníků

Již od prvních měsíců provozu **neustále reagujeme na poptávku a potřeby našich zákazníků** a nepřetržitě vyvíjíme naše služby i sortiment. Díky tomu si tak můžete z chlazeného či mrazeného skladu vybrat již téměř z 200 položek. Na tyto výrobky vydáváme každý měsíc samostatný leták, který dostáváte pravidelně spolu s nápojovou letákovou nabídkou, na kterou jste zvyklí.



## Zprostředkujeme profesionální prezentace

Rozvoj tohoto nového segmentu nám usnadňuje úzká spolupráce s těmi nejlepšími dodavateli. Jsme tedy schopni zprostředkovat vám také **profesionální prezentace jejich kvalitních výrobků přímo na vaší provozovně profesionálním kuchařem**. Naším cílem, ke kterému kráčíme jen díky spolupráci s vámi, je komplexní servis pro vaši kuchyni.

Text: Redakce Jasně!  
Foto: Archiv JASO, Thinkstock

# La Lorraine

Čerstvě dopečené pečivo

La Lorraine, a.s.

Jsme osvědčený výrobce a spolehlivý dodavatel zamrazeného pečiva k dopékání. Na trhu působíme od roku 1998. Nabízíme moderní pekařský koncept založený na tradičních hodnotách.

V naší nabídce si můžete vybrat jak z klasického slaného, tak i moderního sladkého sortimentu. Samozřejmě je i speciální sendvičové pečivo typu panini, tortilla nebo hamburgerové či hot dog bulky.

Dodáním pečiva to pro nás nekončí. Poskytujeme též rozsáhlý servis a podporu. Nevíte si rady s dopékáním? Nejste si jistí, které pečivo je pro vás to pravé? Naši ochotní regionální obchodní zástupci jsou připraveni vám pomoci.



## Produkty s tradicí:

KAISERKA NATURAL



MINI MÁSLOVÝ CROISSANT



MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ



MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI



## Koncept

- Umožňuje nabídnout zákazníkům **v kteroukoliv denní i noční dobu teplé a křupavé pečivo**.
- Provoní obchod či restauraci **láka-vou vůní** právě upečeného pečiva, která je **velmi silným impulzem k nakupování**.
- Je **hospodárné**, peče se dle aktuální potřeby a **minimalizují se tak nežádoucí přebytky**.
- Přináší **výběr ze široké nabídky sladkého i slaného pečiva** vysoké kvality.

## Podzimní menu z kachny a dýně aneb **svatý Martin už je za vraty**



Podzim už je nezadržitelně v plném proudu, vše kolem nás hýří barvami, a tak není důvod nevyužít příležitosti a nevytvořit z těch nejlepších sezónních ingrediencí stejně pestré a pro oko i chuťové pohárky lákavé menu. Okolo dne svatého Martina se snad na každém menu setkáte s kachními nebo dýňovými specialitami. Připravili jsme si pro vás tentokrát menu, které kombinuje tyto základní ingredience, a po obohacení několika surovinami podle nás vznikne něco výjimečného. S minimem úsilí tak můžete ohromit svoje hosty, známé či zákazníky.

### KACHNÍ FOIE GRAS S DÝŇOVO-KVĚTÁKOVÝM ŽELÉ

#### Ingredience na 4 porce:

- Kachní játra foie gras, zhruba 400 g
- Dýně Hokaido, 300 g
- Květák Romanesco, jeden větší kus
- Želatina, jeden sáček
- Smetana 28%, 100 ml
- Maracuja, 1 ks
- Sůl, pepř

Během přípravy celého menu budeme používat v podstatě stejné suroviny, což nám zaručí chuťovou i vizuální harmonii mezi jednotlivými chody. Vzhledem k tomu, že i příprava všech ingrediencí je velmi jednoduchá, vytvoříte krásné menu s minimem úsilí.

Pro předkrm si nejdříve připravíme dýňové a květákové želé, které sice není náročné na přípravu, ale musíme je nechat alespoň dvě hodiny ztuhnout v lednici. Celou středně velkou

dýni (postupně použijeme i na polévku a pyré) si oloupeme a nakrájíme na kostky, které dáme vařit do osolené vody. Jako doplněk jsme vybrali variantu květáku Romanesco, který je výrazný nejvíce svým vzhledem, ale také bohatým obsahem vitamínu C. Nakrájíme ho na růžičky a zbytek stonku na kostičky a dáme také zvlášť vařit, stejně jako dýni. Oba druhy zeleniny povaříme do změknutí. Pár těch nejhezčích růžiček květáku si necháme na ozdobení hlavního chodu, zbytek dáme do mixeru, podle chuti osolíme, opepříme a přidáme tři polévkové lžíce smetany (28%). Rozmixujeme do hladké pěny. Mezitím si necháme v rendlíku s vodou rozpustit na mírném ohni želatinu a polovinu přilijeme do květákové pěny, znovu promícháme, vlijeme do vhodné



» ploché nádoby, necháme vychladnout a poté dáme aspoň na dvě hodiny do lednice. Stejný postup opakujeme i s čtvrtinou uvařené dýně.

Zbývající část předkrmu je hotová velmi rychle. Vybrali jsme si pro vás z našeho sortimentu kachní játra foie gras, což jsou obecně ztučnělá játra vodních ptáků, oblíbená již od dob starověkého Egypta pro svoji delikátní, jemnou, máslovou chuť. Dobře vychlazená játra dáme na středně rozpálenou grilovací pánev a pečeme zhruba dvě minuty z každé strany, poté necháme na ubrusku odpočinout, osolíme, opepříme a společně se zeleninovým želé servírujeme. Jako vhodný doplněk výborně funguje měsíček exotické maracuji. Pokud si ji na játra vymačkáte jako citron na rybu, doplníte váš předkrm o lehký sladkokyselý tón, perfektně ladící k máslové chuti jater.

### GRILOVANÉ KACHNÍ PRSO S DÝŇOVÝM PYRÉ

#### Ingredience na 4 porce:

- Kachní prso s kůží, 3 ks
- Dýně Hokaido, 200 g
- Plátek másla
- Parmazán, 30 g
- Květák Romanesco, růžičky
- Sůl, pepř

Stejně rychle a nenáročně lze připravit také grilované kachní prso, které si očistíme, osolíme a opepříme. Do horní části kůže a tuku opatrně nařezeme mřížku tak, abychom neřizli do masa. Touto stranou také začneme maso péct na grilovací pánvi zhruba 5 minut. Z masa se uvolní přibližně třetina tuku a kůže krásně zežloutne. Poté se maso otočí a pečeme



### DÝŇOVÁ POLÉVKA

#### Ingredience na 4 porce:

- Zeleninový nebo kuřecí vývar, 1,5 l
- Dýně Hokaido, 500 g
- Smetana 28%, 50 ml
- Menší kostka zázvoru
- Sůl, pepř

Zbytek povařené dýně zalijeme zeleninovým nebo kuřecím vývarem, přivedeme k varu a rozmixujeme do hladka. Na dochucení polévky si předem nastrouháme najemno zázvor a v mixéru se špetkou soli a pepře zašleháme do smetany. Na ozdobení můžeme použít opečený toast, olivový olej s rozmixovanou petrželkou nebo opečená dýňová semínka.



# veritea®

## OCHUTNEJTE PRAVÝ VAŘENÝ ČAJ



Čajové lístky prvotřídní kvality



Louhované tradiční metodou



Zalité pramenitou vodou Aquila



černý čaj  
s citronem



zelený čaj  
s broskví