

# Jasně!

› číslo 12

OSVĚŽUJÍCÍ MAGAZÍN ZE SVĚTA NÁPOJŮ A GASTRONOMIE

**DUŠAN  
VITÁZEK:**

Jsem introvert,  
který zrovna mluví  
na 300 jiných  
introvertů

str. 14-15

## Náš pivní tip: **Počíhejte si na svého Krušnohora**

str. 3-5



We preserve nature's gifts

*Váš partner pro čerstvě  
zmraženou zeleninu,  
bylinky, smažené speciality  
i ovoce...*



[www.ardo.com](http://www.ardo.com) & [www.ardo.cz](http://www.ardo.cz)



[facebook.com/ArdoCZSK](https://facebook.com/ArdoCZSK)

# Welcome drink!

Milé čtenářky, milí čtenáři, není nad skvělou chuť českého piva! Ne nadarmo má ve světě tu nejlepší pověst, je to nedílná součást naší historie a hluboko zakořeněných tradic. Češi jsou pokládáni za experty na výrobu piva i jeho ochutnávání. Podle nejnovějších studií má střídmá konzumace piva příznivý vliv na lidský organizmus, redukuje stres, podporuje krevní oběh i trávení, a některé složky obsažené v pivu mají dokonce protinádorový a antibakteriální charakter. Samozřejmě se zde bavíme o denní dávce 1 až 2 půllitrů.

Podle posledních statistik máme v ČR největší spotřebu piva na světě, a to přes 140 l na osobu za rok, což pro představu odpovídá zhruba 280 půllitrům piva. I přes klesající podíl konzumace čepovaného piva v pohostinství tuzemské pivovary vyrobily přes 21 milionů hektolitrů piva, což je naopak ovlivněno stále rostoucím vývozem.

Příznivou zprávou pro pohostinství by mohlo být plánované snížení DPH na čepované pivo ve stravovacích zařízeních z 21 % na 10 %,



kteří by mělo dle zákonodárců platit od jara příštího roku.

Celý náš život je spjatý s pivem, tedy hlavně profesně, ale i tak nás to moc baví!


Své letošní tuzemské i zahraniční cesty jsme si opět spojili s pohledem na varny z lesklé mědi, s vůní jemného sladu a chmele. Neopomenuli

jsme také ochutnat prokvašené pivo přímo z tanků. Srovnávali jsme a hodnotili bohatou nabídku piv v pivních barech, které nás téměř vždy překvapily nějakou místní specialitou.

Navštívili jsme pivní muzea a expozice, které jsou pro návštěvníky otevřené snad ve všech velkých i mnoha malých tuzemských i zahraničních pivovarech. Při výletech po naší republice se podobné zastávky přímo nabízejí. I tak se dá využít sychravého období. Pivní turistika je fenomén, doporučujeme prozkoumat říši piva. A začít můžete třeba v samém srdci Krušných hor – v pivovaru Krušnohor.

Anebo si alespoň zajděte na „jedno“. Pokud nejste milovníky pivního moku, nechte se inspirovat jinými novinkami v našem nápojovém světě nebo třeba některým z podzimních receptů.

Příjemné čtení se sklenkou vašeho oblíbeného nápoje!

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

## OBSAH

### 3-5 PŘEDSTAVUJEME

Počítejte si na svého Krušnohora

### 6-8 NA NÁVŠTĚVĚ

Držíme se zásady: výborná kvalita dostupná širokému spektru zákazníků

### 10-12 NA CESTÁCH

Trochu jiná Itálie: Bez lidí, v přírodě, se super zážitky

### 14-15 OSOBNOST

Jsem introvert, který zrovna mluví na 300 jiných introvertů

### 16-17 KOKTEJL NOVINEK

### 18 PRO DOBRU VĚC

Vojta překonal osobní rekord a motomed má na dosah!

### 20-21 ZE ŽIVOTA FIRMY

Jsme tu pro vás, vždy s chutí!

### 22-23 HAPPY HOUR

Excelentně upravená zelenina v hlavní roli

#### Redakce:

Veronika Jakubcová  
Jana Rollingerová  
Jiřina Jakubcová  
Miroslav Papoušek  
Vít Protiva  
Petr Senáš

#### Kontakt:

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

#### Vydává:

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

#### Evidenční číslo:

MK ČR E 21685  
Vychází 2x ročně

#### Tisk:

TISK CENTRUM s.r.o.

#### Datum vydání:

1. 11. 2019



# Počítejte si na svého Krušnohora

Pivovar Krušnohor, jenž se vyznačuje hlavně nefiltrovanými a nepasterizovanými pivy, je pro každého milovníka piva s ostrým řízem příjemnou zastávkou při putování Krušnými horami. Tento rodinný pivovar si hlavně zakládá na vynikající chuti piva, vůni a množství tělu prospěšných látek, které jsou díky technologii v pivním moku zachovány.



## Pohostinství v krvi

V Tisové, v okrajové části Kraslic v srdci Krušných hor, vyrostl z bývalé samoobsluhy rodinný minipivovar, kde se první pivo uvařilo v roce 2015. Manželé Kopečtí, kteří předtím provozovali staročeskou

restauraci a hotel Švejk na Bublavě, se rozhodli svoje služby rozšířit o rodinný pivovar, a tím přitáhnout novou klientelu.

## Minipivovar zvítězil

Po 25 letech práce v gastronomii Kopečtí dospěli

ke tomu, že bublavský podnik Švejk prodají a budou se věnovat hlavně přípravě piv, která svojí chutí podtrhávají charakter horské přírody, a prostoru, kde se toto pivo vaří a točí. Roku 2013 koupili nemovitost a z prvotního nápadu hotelového pivovárku

se nakonec vyklubal rodinný minipivovar. Ke spolupráci přizvali legendárního plzeňského sládku Josefa Krýsla, který svým dohledem zaštilil první var Krušnohoru. A tak se skalním pivařům v Kraslicích splnil jejich velký sen.





První velké vítězství na mezinárodní soutěži



Bývalá prodejna potravin postavená v akci Z



## Pivo pro horaly

Produkcí Krušnohory od začátku tvoří jak klasické české ležáky, které se zde vaří tradiční dekokční technologií, kvasí na otevřených spilkách a dozrávají dlouhé týdny v ležáckém sklepě, tak zároveň i svrchně kvašené weizeny a široká nabídka piv typu ALE rozličných chutí a stupňovitostí. Pro nadcházející roční období a vánoční čas si v Krušnohorech zvolili speciální ovocnou nabídku, která vzniká ve spolupráci s pivovarem RAVEN z Plzně. ■



Přístižen při činu – náš skvělý sládek



Kluci v akci :-)



Základní řada nabídky pivovaru Krušnohor

# Opilý jelen na mušce

Spolumajitel a manažer prodeje **Vlastislav Kopecký** prozradil, jak například vznikl zajímavý vizuál etiket nebo na jaké nové speciály se můžeme do konce roku těšit.

■ **Váš layout působí velmi vtipně, až roztomile. Kdo dal podnět této originalitě?**

Byl to nápad mé ženy. Oba jsme chtěli použít v logu nějaké zvíře, už kvůli poloze pivovaru, a žena vymyslela opilého jelena, a tak znělo i zadání pro grafika.

■ **Nabízíte piva zásadně nefiltrovaná a nepasterizovaná. Vynikne tak jejich čerstvost, chuť a také si v sobě uchovávají látky zdravé pro tělo. Proto je ve vašem pivním menu zastoupena i nabídka pro fitness či Mountain Edition?**

Ano, přesně tak, nefiltrovaná a nepasterizovaná piva vynikají chutí, vůní a množstvím tělu prospěšných látek, které díky technologii zachováme.

■ **V aktuální nabídce vyniknou názvy piv jako Galaxy Trip nebo Magic Beer. O jaký druh piv je největší zájem?**

Naše nabídka je opravdu široká a je těžké říci, o jaká piva je největší zájem. Jinak je tomu tady u nás v Krušných



Představení tmavého speciálu...

horách, kde frčí hlavně ležáky, a jinak je tomu např. v Praze, kde zákazníci vyžadují speciální svrchně kvašená piva.

■ **Co byste doporučili fajnšmekroví ochutnat z vaší pivní nabídky?**

Určitě nějaký svrchně kvašený speciál, který se právě vyznačuje velkým aroma, a to mu dává tzv. studené chmelení a jiný druh použitých kvasnic.

■ **Můžeme zabrousit do technologie výroby? S jakými nástrahami jste si museli poradit během počáteční výroby?**

Asi jako u každého začátečníka, i u nás se pilovalo spoustu procesů výroby od vaření přes lahvování a logistiku. Nebylo to lehké, ale to je asi u rozjezdu každého projektu normální.

■ **Sám se zajímáte o sladovnictví. Budete asistovat svému sládkovi Josefu Zatloukalovi, nebo převezmete žezlo?**

Vzhledem k tomu že je nás v pivovaru málo, nemám zatím čas se učit vařit, i když bych do budoucna moc chtěl. Zatím jsem holka pro všechno a dělám několik funkcí najednou...

■ **Jedete v nabídce letních či zimních speciálů podle své tradice, osvědčené poptávky klientů, nebo reagujete na aktuální trendy?**

Obojí je určující. Zákazníci vyžadují již osvědčená piva, ale zároveň musíme o sobě dát čas od času vědět nějakým trendy receptem.

■ **V současné době většina rodinných pivovarů nabízí v letním období pro své fajnšmekry nízkostupňová piva. Váš Summer ALE se honosí číslem 10. Plánujete v dalším období vyzkoušet i třeba sedmi- či osmistupňovou odlehčenou nabídku?**

Již jsme takové pivko vařili, byl to osmistupňový speciál, ale vzhledem k tomu, že máme malinký pivovar, tak v létě není prostor na další pivka.

■ **Kde můžeme vaše piva ochutnat mimo vaši rodinnou půdu?**

V podstatě po celé republice od Aše až po Brno. V současné době máme více než 250 zákazníků po celé ČR.

■ **Můžeme se těšit na speciální vánoční edici? Či výhledově plánujete pro své klienty nějaké překvapení?**

Co se týká stálých piv, je teď na řadě Pumpkin ALE 15° na oslavu Halloweenu a pak Vánoční polotmavý speciál 13°.

Do konce roku připravujeme ještě dvě úplně nová piva. První je ve spolupráci s pivovarem RAVEN z Plzně a jedná se o švestkový Brown ALE 13° a dále pak v současnosti velice oblíbený styl New England IPA 15°. Budeme ho vyrábět ve dvou verzích, s čerstvou malinou a natur. ■

## Držíme se zásady: výborná kvalita dostupná širokému spektru zákazníků

Za dostupnou kvalitou a gastronomickým zážitkem se spolu s námi můžete vydat na návštěvu do brněnských divadelních prostor. Ochutnáme skvělé jídlo, posedíme v příjemném uměleckém zákoutí a navíc dostaneme tip, jak se zabavit v Brně a přitom si vychutnat výborné cateringové menu. A k tomu nahlédneme do zákulisí, které nám podhalí jednatelka Marcela Pavličková a hlavní tým Brixton-gastro, s.r.o.



Honza Konečný



Přemek Tichý



Marcela Pavličková



Marcel Kupský

■ **Jste významná gastro společnost se širokým spektrem činností, mimo jiné zajišťujete cateringy po celé České republice. Pro takovou kvalitu služeb a sortimentu je zapotřebí schopný tým. Můžete se nám představit?**

**Marcela:** Naše společnost Brixton-gastro, s.r.o. provozuje dvě restaurace a bufety v areálu Městského divadla Brno a bufety v Národním divadle Brno.

Kromě zajišťování cateringu a provozu restaurací se s námi můžete v době letních prázdnin pravidelně setkávat v našem Letním kině na dvoraně divadla. Rádi vás uvidíme! Spolu se mnou Marcel Kupský – ředitel společnosti, Přemek Tichý – manažer cateringu a Honza Konečný – šéfkuchař společnosti.

■ **Zaštiťujete správu divadelního pubu Nekonečno a restaurace Boulevard. Oba podniky mají zajímavé názvy. Jak vznikly a co bylo hlavním impulzem doplnit kamenné oázy chutí o Brixton-catering?**

**Marcela:** Název pro divadelní pub Nekonečno byl příhodný pro dispozici celého prostoru, který vypadá jako dlouhý tunel. V logu najdete ležatou osmičku, což je symbol pro nekonečno. Současně má tento název evokovat nekonečnost, tzn. neustále otevřený a nikdy nekončící prostor pro gastronomický zážitek

z našeho provozu. Pro restauraci Boulevard se tento název nabízel díky jejímu umístění přímo na trase průchozí promenády areálu Městského divadla Brno.

V prvopočátku naše společnost provozovala pouze výše zmíněné restaurace a díky vysoké kvalitě a dobré ceně jsme byli stále více dotazováni na cateringové služby. Z tohoto důvodu vzniklo středisko cateringu.

**Marcel:** Divadelní pub Nekonečno je z mého pohledu o nekonečných možnostech uspořádání mnoha akcí, které umíme zařídit a realizovat ke

*Nemáme problém s dodáním cateringu či jiné služby pro pár osob až po rauty pro 2 000 konzumentů.*

spokojenosti hostů, firem, společností, kteří se v Nekonečnu vždy cítí velmi dobře a zažívají nekonečně mnoho krásných zážitků.

Restaurace Boulevard vzbuzuje ten pravý dojem krásného posezení jak ve vnitřním prostoru restaurace, tak i na letní zahrádce, kde návštěvníci rádi pozorují promenádu v areálu Městského divadla Brno. Díky dobrému provozu uvedené restaurace, si hosté, firmy i společnosti začali poptávat větší zakázky až pro dva tisíce hostů, které se kapacitně nemohly realizovat v Boulevardu ani v Nekonečnu, proto se firma rozšířila o další středisko a začala provozovat catering.

■ **V Nekonečnu upřednostňujete klasickou českou kuchyni a speciality chufově vhodné k pivu. Vašimi zákazníky jsou i herci, kteří rádi přivítají přátelskou atmosféru,**

**kde mohou na chvíli mezi prací spočinout. Mohli byste prozradit jejich oblíbená menu?**

**Honza:** To záleží. Když mají čas, dokážou si vychutnat jakékoliv jídlo z naší nabídky nebo pro ně speciálně připravujeme odlehčený jídelní lístek kvůli jejich stálému pohybu na jevišti.

■ **V Boulevardu se zaměřujete na kvalitní suroviny z lokálních farmářských zdrojů. Je úžasné pozorovat, jak podporujete drobné či větší farmářské rodiny či živnostníky. Inspirujete se jejich nabídkou, nebo menu zásadně připravuje šéfkuchař?**

**Honza:** Připravované menu je vždy v režii šéfkuchaře a jeho kuchařských kolegů, se kterými spolupracuje po celý rok a vytváří pokaždé nevsední nabídku dle sezónních surovin.

■ **Specializujete se na hovězí steaky z masných plemen**

**výhradně z českých chovů. Jak často obměňujete nabídku steaků?**

**Honza:** V průběhu celého roku jsem v kontaktu s farmami a vždy vybíráme maso, které je právě vyzrálé, abychom našim zákazníkům mohli nabídnout to nejlepší maso z českých pastvin.

■ **Obě restaurace i Brixton-catering sídlí na nádvoří Městského divadla. Přes léto zde provozujete i letní kino. Váš záběr a nápaditost jsou obdivuhodné. Kdy a jak se zrodila tato myšlenka obohatit vaši nabídku ještě o tento typický letní relax a radovánku?**

**Marcela:** V areálu Městského divadla Brno máme tzv. divadelní prázdniny, které začínají v poslední třetině měsíce června a končí v první třetině měsíce září. V tomto období byl areál MdB opuštěný, vyliďněný a smutný. Tato situace nás vedla k přípravě náhradního programu částečně suplujícího divadelní



**Divadelní pub Nekonečno – neustále otevřený a nikdy nekončící prostor pro gastronomický zážitek**

sezónu. Tento projekt se velice osvědčil, je velmi oblíben mezi obyvateli města Brna a letos jsme uspořádali již devátý ročník. Díky letnímu kinu divadelní dvůr žije i v době letních prázdnin.

**Marcel:** Letní kino ve dvoraně MdB je jedno z nejkrásnějších letních kin, které se provozují v celém městě Brně. Je obklopeno budovami MdB a díky tomu je zde možné klidně posedět, konzumovat nápoje i restaurační jídlo, pozorovat film na plátně a cítit se jako v kinokavárně pod širým nebem.

■ **Vaše cateringová společnost působí na území Brna. Je vaší doménou moravská půda, nebo vás můžeme zažít i mimo tuto domovskou zemi?**

**Marcela:** Naše společnost je významným hráčem mezi cateringovými společnostmi v Brně. Naše služby jsou ve výborné kvalitě a cenově dostupné. Vedení naší společnosti se drží zásady: výborná kvalita dostupná širokému spektru zákazníků. V tomto duchu jsou kalkulovány i ceny nápojů a pokrmů v našich provezech. Naší zásadou je, aby si drobný rautík, coffee break, oslavu narozenin nebo svatbu mohl dovolit každý



**Šéfkuchař si zakládá na kvalitních surovinách z lokálních farmářských zdrojů a nevsední sezónní nabídce**

pracující člověk. Vzhledem k našemu dobrému vybavení dodáváme rauty po celém Jihomoravském kraji, kraji Vysočina, v Praze, Olomouci, Ostravě atd. Nemáme problém s dodáním cateringu či jiné služby pro pár osob až po rauty pro dva tisíce konzumentů.

**Marcel:** Cateringových společností v Brně je velmi mnoho, ale náš catering je situován a zaměřen více méně pro střední vrstvu z celé České republiky.

■ Co vaše zákaznky z vaší nabídky nejvíce oslovuje? Specializujete se konkrétně na některý druh občerstvení?

**Honza:** Jasně danou specializaci nemáme. Catering tvoříme individuálně s každým zákazníkem dle jeho přání a požadavků. Je to nejlepší způsob, jak udělat catering dokonale.

■ Která z akcí se vám momentálně vybaví v paměti, když se řekne: „Ano, toto byla perfektně odvedená práce. Všichni – my i náš klient – jsme si to báječně užili!“?

**Honza:** Je to asi akce, která probíhala v Praze. Jednalo se o koncert skupiny Kabát na střeše budovy Allianz, kterým zahájila tato skupina svoje letošní turné po České republice.

**Přemek:** Určitě zajištění cateringu na prvním koncertě Kabátů na střeše budovy pojišťovny Allianz.



■ Máte nějaké osobní či podnikatelské přání, jak se více realizovat v cateringových službách?

**Marcela:** Pro letošní sezónu 2019–2020 jsem si dala za úkol

obnovit inventář cateringu dle moderních trendů a více využít květinové dekorace.

**Marcel:** Letošní sezóna bude ještě obohacena novým designem nábytku

**V sezóně ožívá i dvorana Městského divadla Brno s restaurací Boulevard a letním kinem**

a prezentačních servírovacích stolů, které se nyní dostávají na český trh ze zahraničí.

■ Vaše 15leté zkušenosti v tomto oboru jsou určitě velmi bohaté. Každým rokem se chuť a poptávka klientů mění. Reagujete na aktuální společenské trendy, nebo se necháváte vést svojí intuící?

**Marcela:** Jako každý podnikatel, který chce být úspěšný ve svém oboru, sleduji požadavky zákazníků a reaguji na ně a snažím se v rámci možností a poptávky zavádět novinky v našich střediscích.

**Marcel:** Nabídka a sestava veškerých rautových a cateringových skladeb se mění každým rokem, sledujeme české i zahraniční trendy, které následně realizujeme a prezentujeme klientům do nabídek.

■ Řídíte se ve svém osobním či pracovním životě nějakým mottem či záměrem, který vás posouvá vpřed a pomáhá vám nacházet motivaci k dalším krokům?

**Marcela:** Nad nikoho se nepovyšuj a před nikým se neponižuj. Tímto mottem se řídím celý život a myslím, že mi hodně pomohlo v mém osobním a profesním životě.

**Marcel:** Mé celoživotní motto je: Nedělej nikomu to, co nechceš, aby dělali tobě druzí. ■



Příjemný prostor restaurace Boulevard je ideální pro společenské akce



Rauty dodávají nejen v Brně a Jihomoravském kraji, ale také v Praze, Olomouci či Ostravě

Text: redakce  
Foto: archiv Brixton-gastro, s.r.o.



## K TOMU NEJLEPŠÍMU MUSÍTE DOZRÁT

Šumivá vína lze připravovat různými metodami. Nejstarší a zároveň nejnáročnější z nich je tradiční metoda, zrání v lahvi. Tou vyrábí sekty prémiové řady Prestige i neznámější český výrobce šumivých vín BOHEMIA SEKT. Poodhalte tajemství jejich vzniku s hlavním sklepmistrem společnosti Josefem Švédou.

Zrod šumivých vín Bohemia Sekt Prestige je pozvolný, náročný na čas a také na ruční práci sklepmistrů. Hrozny, které jsou pečlivě vybírané do základního cuvée, pocházejí výhradně z moravských vinic. Zde na sluníčku, v těch nejlepších podmínkách, pozvolna získávají potřebnou kvalitu. „Hrozny necháváme na moravských vinicích optimálně dozrát. Ne málo, aby měly dostatek cukru, ale také ne příliš, aby si zachovaly pikantní kyselinku,“ říká Josef Švéda,

pod jehož rukama vznikají sekty už od roku 1998.

### Sekty zrající nejméně 12 měsíců

Atributem kvalitního sektu je dlouhá a pozvolná zrání v lahvi. „Bohemia Sekt Prestige zraje v našich sklepech ve Starém Plzenci minimálně 12 měsíců. Ne méně, aby získaly příjemně naležený buket a jemné perlení,“ popisuje Josef Švéda. Některé lahve zůstávají ve sklepech déle, až 15 měsíců, některé však i 3 roky. Když uplyne po-

třebný čas a chuť je harmonická a vyzrálá, je na světě sekt, který míří na pulty obchodů, luxusních restaurací, vinoték, na váš stůl, a hlavně do vašich skleniček.

### Šampion na světových soutěžích

Poctivá práce bez spěchu se vyplácí. Bohemia Sekt Prestige postupem času získal už padesát prestižních ocenění z domácích i světových soutěží. V roce 2019 dokonce zlaté medaile

na Vinalies Internationales a Concours Mondial de Bruxelles. Bohemia Sekt Prestige sklízí uznání mezi vinařskými experty, známými osobnostmi v čele s ambasadorkou Terezou Maxovou a u všech, kteří dozráli k pití kvalitních sektů. Patříte mezi ně? Pak je i pro vás Bohemia Sekt Prestige tou nejlepší volbou.



Text a foto: BOHEMIA SEKT, s.r.o.



Přemýšlíte, že byste rádi vyrazili na prodloužený víkend a nejlépe bez davu lidí? Pak zde pro vás máme zajímavou cestu po krásných místech Itálie, která nejsou v hledáčku běžných turistů. Tento výlet jsme podnikli letos během velikonočních svátků a nyní i vám může být inspirací.

Jedinou přístupovou cestou do Civity di Bagnoregio je úzká lávka pro pěší postavená na místě zříceného kamenného mostu

## TROCHU JINÁ ITÁLIE

### Bez lidí, v přírodě, se super zážitky

#### Termální království

Zastavili jsme v malém lázeňském městečku Bagni San Filippo, na severu Itálie, nedaleko nádherného města Siena. Toskánsko je opravdovým termálním královstvím, na termální koupele lze ještě pořád natrefit i ve volné krajině. Zdroj teplé vody se nachází několik kilometrů daleko, v útrobách vyhaslé sopky Monte Amiata, odkud horké sírné prameny putují do mnoha lázeňských resortů, mimo jiné i do tohoto místa. Jejich léčivá síla byla známa už v dobách antického Říma, ale dnes ji využívá zejména místní obyvatelstvo, protože zahraniční návštěvníci o tom většinou nevědí. Voda je bohatá na vápník, hořčík, je velmi léčivá, s protizánětlivými účinky, a velmi dobře působí na kožní nemoci a choroby pohybového aparátu.

Je výjimečná i tím, že bílá prachová substance z mnoha minerálů zůstává na kůži.

#### Tůňky s horkou vodou aneb Uvařte si vajíčko

V Bagni San Filippo si můžete prohrát tělo zdarma v lesním potoce s mnoha tůňkami s horkou vodou. Kousek po proudu uvidíte Fosso Bianco. Tento nádherný skalní útvar vymodelovala minerální voda, která stéká po jeho povrchu, a tím vytváří podobné scénérie jako v krápníkových jeskyních. Voda pod skálou je ochlazená na příjemných 38 stupňů, ale při vrcholku skály byste v ní mohli uvařit vajíčko. Pro ty, kteří chtějí větší komfort, jsou nedaleko postaveny placené lázně.

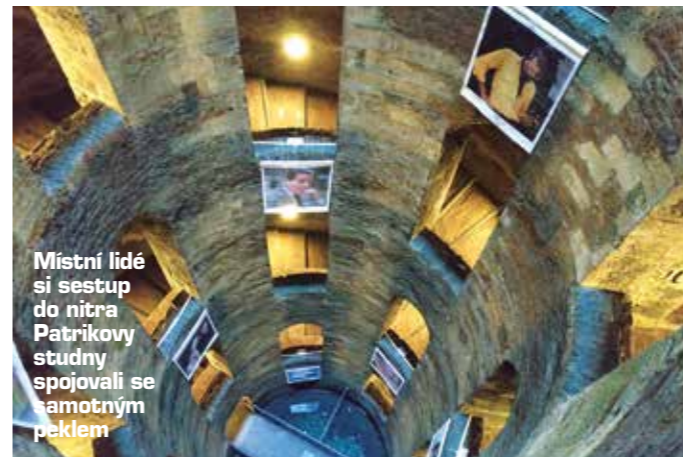
#### Lázně s autentickou vůní

Ještě malebnější místo, kde se dá vykoupat ve volné přírodě, je nádherné Cascate del Mulino, necelých šest kilometrů vzdálené od starobylého etruského

městečka Saturnia, kde jsou také oficiální a vyhlášené termální lázně Terme di Saturnia. Místo začíná být dost známé, tak je potřeba počítat s tím, že se o něj budete o víkendu a svátcích dělit s mnoha návštěvníky. A také se připravte na všudypřítomný sírný zápach.



Travertinové bazénky Cascate del Mulino jsou obklopené krásnou přírodou



Místní lidé si sestup do nitra Patrikovy studny spojovali se samotným peklem



Skalní útvar Fosso Bianco připomíná známé turecké Pamukkale

#### Po osvěžení následuje historie

Až se osvězíte, zajedte si do historického města Orvieto ležícího sto kilometrů severozápadně od Říma, v provincii Umbria. Orvieto je jedním z nejkrásnějších italských měst, snoubí se tu nádherná příroda s lidským uměním a mnohým tajemstvím. Toulat se tu můžete celý den po památkách na povrchu i v bohatém podzemí. Město založili Etruskové na skále tvořené sopečnými vyvřelinami a v minulosti bylo významným obchodním centrem. Pokud pojedete autem, zaparkujte dole pod městem na velkém neplaceném parkovišti a do města se nechejte vyvézt lanovkou za 1,30 euro. Během pár minut překonáte převýšení několika stovek metrů a vystoupíte kousek od jedinečného místa, Patrikovy studny.

#### V hloubce studny se ukrývá rčení

Studna byla vybudována v 16. století z důvodu zajištění dostatku vody při dlouhém obléhání. Věhlasní architekti a stavitelé nechali vyvrtat do měkkého tufového podloží díru až do hloubky 53 metrů, přes 13 metrů širokou, jejíž specialitou byla dvě spirálová schodiště umožňující pohyb oslů a mul, kteří vodu ve vědrech vozili. Tajemné schodiště tvoří 248 nízkých schodů, které lemuje 72 velkých oken. Hloubka studny dala vzniknout rčení, podle kterého ten, kdo má nevyčerpatelné bohatství, „je jako studna svatého Patrika“.

#### Umírající město

Až se dostatečně pokocháte půvabným Orvietem, jeďte do nedalekého městečka Civita di Bagnoregio, které je nazýváno „umírajícím městem“.

DĚKUJEME,  
ŽE JSTE ZNALCI



Vaříme pro Vás klasické pivo s tradicí od roku 1564.

Vařené tradičním postupem výroby. Jediné české nepasterované plechovky.

Vy víte, co je  
řemeslo a tradice

www.pivovarsvijany.cz

Inzerce

Je to oblíbené turistické místo v regionu Lazio uprostřed Itálie. Tajemný národ Etrusků rád stavěl města na tufových vyvýšeninách, aby byla těžce přístupná a snadněji se bránila před nepřáteli. Zde se bohužel přepočítali, město zradila příroda. Pod vulkanickou horninou byla totiž nestabilní vrstva měkkých jílu a první domy se začaly řídit dolů z útesu již v 15. století. Část zkázy také zavinilo velké zemětřesení, a proto se už před dvě stě lety lidé přestěhovali do sousedního Bagnoregia. Ve městě nyní žije kolem deseti stálých obyvatel a v posledních letech probíhají velké záchranné práce, kdy vědci vymýšlejí způsob, jak zpevnit podloží a svahy.

## Skrytý klenot

Při cestě Itálií žasnete na každém kroku a ať se zastavíte v kterémkoli městečku, můžete si být jisti, že můžete hodiny trávit bloumáním ve starodávných uličkách, případně si zpříjemňovat chvíle vonavým espressem nebo vynikající italskou kuchyní. Ale jestli mě nějaké místo opravdu překvapilo, tak to bylo městečko Bomarzo, které považují za skrytý klenot v regionu Tuscia. V okolí Bomarza, v údolí Tibery, můžete podniknout pěší výlet kaňonem s vodopády a obdivovat pozůstatky



Sacro Bosco, též Parco dei Mostri, manýristický park ze 16. století

starých etruských staveb. Nejzajímavější památkou je nedávno objevená pyramida, tufová skála, která kdysi sloužila jako místo k rituálnímu uctívání a je považovaná za největší skalní oltář v Evropě. Místní lidé ho znali už dříve a nazývali jej Kámen se schody. Na vrchol vede 28 stupňů vydlabaných do jednoho bloku sopečného kamene. Až do roku 2008 se nález držel v tichosti, pak k němu byla vyčištěna přístupová cesta a otevřel se světu.

## „Šílený“ park

Pravý klenot Bomarza najdete kousek za městem. Jde o park Parco dei Mostri, manýristický park ze 16. století, který je vyzdoben mnoha kamennými sochami různých nestvůr a mytologických bytostí. Park nechal založit vévoda Orsini na počest své ženy. Po jeho smrti ovšem zpusťl, protože si dědicové mysleli, že je to šílené dílo. Byl využíván jako pastvina a k jeho obnově došlo až ve 20. století. Nelitujte 12 eur za vstup a na park si nechejte dost času, nebude se vám chtít odejít!

## Podvečerní velikonoční Itálie

Na závěr se musím zmínit ještě o jednom překrásném místě, které jsme našli pár kilometrů od Říma. Jde o chráněnou přírodní rezervaci Monterano (vstup zdarma), kde najdete sopečné soutěsky, zalesněné kopce s typickou vegetací, vzácné kapradiny, louky a pastviny, řeku Mignone, bublající prameny s minerální vodou páchnoucí po síře a na náhorní plošině úchvatné ruiny města



Autor článku a fotek Dáša Pavlíková

duchů. Biologická rozmanitost krajiny, přírodní scénické krásy a pozůstatky starého města, ve kterém se natáčelo několik filmů, lákají návštěvníky z celé Itálie i Evropy. Nenechte se odradit půlhodinovým výšlapem na kopec, pohledy na pozůstatky viaduktu, kláštera San Bonaventura, Lvi kašnu i hrad se sochou lva stojí za to. Monterano jsme navštívili v podvečer, při západu slunce, a byli jsme zde úplně sami. A tak jsme příjemně strávili velikonoční den. Bez lidí, v přírodě, uprostřed Itálie. ■



Za tajemnými Etruskými se musíte vydat do hlubokého lesa



# REGISTRUJTE SVŮJ TÝM A SOUTĚŽTE S GAMBRINUSEM



**Pavlice** – Hrají pro radost a pivo, na podzim se však podívají na špičkové profesionály. Fotbalisté Pavlic na Znojemsku obsadili v celonárodním projektu Kopeme za fotbal organizovaného firmou Gambrinus třetí místo a čeká je odměna. „Celý tým pojede na zápas elitní evropské soutěže. Zatím ale ještě nevíme, kam to bude,“ uvedl předseda klubu Václav Březina.

Tým se přitom do projektu přihlásil teprve nedávno. „Tohle byla naše první kompletní sezona, zapojili jsme se předloni asi v polovině. V pivní části jsme s odběrem sudů rozhodně neměli problém, jelikož máme u hřiště hospůdku. Navíc jsme letos vyhráli spoustu zápasů, takže jsme nahnali body i ve sportovní části,“ přiblížil. Jeho celek totiž ovládl čtvrtou třídu a v nacházejícím ročníku si zahráje třetí. „Pokračovat v projektu budeme, i když už teď asi nevyhrájeme tolik zápasů. Myslím, že v pivní části se zase neztratíme. Na podzim jsme jako odměnu v projektu získali pivní chlazení, nějaké sudy zdarma a možnost udělat si klubová trička,“ dodal předseda klubu.

Ted' hráče Pavlic čekají boje ve vyšší soutěži. „Asi sedm let jsme nepostoupili, před dvěma lety ovšem přišel nový trenér a vedení. Ted' se chceme udržet a v budoucnu možná i jít výš. Máme mladý kádr, většina kluků má do pětadvaceti let. Vidíme, že spolu můžeme dalších osm let hrát a vidina postupu nás láká,“ vyhlásil. Klub vede v pouhých pětadvaceti letech. „Je to hodně časově náročné. Kromě týmu a hospůdky řešíme také různé projekty a granty. Trénujeme dvakrát týdně, máme vlastní mládež, trenéra i kouče brankářů,“ vyzdvihl Březina, jenž také aktivně hraje.

Ač v Pavlicích nežije ani půl tisíce lidí, na nedostatek hráčů si v klubu stěžovat nemohou. „S mládeží problém nemáme, jsme spádová oblast pro další vsi. Jinak jsme jako celek závislí na obci a snažíme se s ní spolupracovat. Pořádáme dětské dny, zábavu pro veřejnost, turnaje v malém fotbale i nohejbale,“ vyjmenoval předseda. Ten nyní řeší obtíž s vodou. „Je jí nedostatek, takže nás obec podpořila k vybudování nového závlahového vrtu. Příští rok chceme získat podporu pro automatické závlahy, ať je tu kvalitní trávník,“ uzavřel Březina.

## Jak registruji náš tým?

📍 Zaregistrujte se na [www.kopemezafotbal.cz](http://www.kopemezafotbal.cz) nebo nám přímo zavolejte či napište e-mail a my Vám s registrací pomůžeme!

🌐 [www.kopemezafotbal.cz](http://www.kopemezafotbal.cz)

✉ [kopemezafotbal@gambrinus.cz](mailto:kopemezafotbal@gambrinus.cz)

☎ +420 606 757 616



Gambrinus

# Jsem introvert, který zrovna mluví na 300 jiných introvertů

Dušan Vitázek, herec mnoha rolí v Městském divadle v Brně a duší muzikant, právě připravuje festival běhu pro celou rodinu MAMUT RUN, který se uskuteční v květnu příštího roku v brněnském Mariánském údolí. A to vše zařizuje po vteřinách mezi divadlem, rodinou a kapelou.

■ **Ač pocházíte z Trenčína, žijete již řadu let na Moravě. Co vás přivedlo do české země?**

Jsem normální „Čechoslovák“. Strávil jsem dětství na táborech u Jindřichova Hradce, kam jsem jezdil přes Brno. Kamarádi už mě pak jenom nasměrovali na JAMU, obor muzikálové herectví. A tak jsem po absolvování základní vojenské služby na Slovensku nastoupil na muzikálové herectví do Brna a už jsem tu zůstal.

■ **Již 15. rokem působíte na jedné divadelní půdě, a to v Městském divadle v Brně. Můžeme říci, že je toto divadlo vaší druhou rodinou?**

To asi ano. Hlavně tady trávím mnohem víc času než se svou skutečnou rodinou (smích).

■ **K herecké profesi patří i jistá dávka extroverze. Vynikal jste tímto charakterem už v dětství? Kdy jste se poprvé cítil jako herec ve své roli?**

Já na „extrovertství“ moc nevěřím. Když hraju koncert s kapelou, tak přímo říkám lidem, že jsem jenom introvert, který zrovna mluví na 300 jiných introvertů, kteří sedí v sále. Je mi 39 a aktuálně řeším, jestli je tou mojí definitivní rolí role otce... Ale dá se říct, že čím jsem starší, tím se rolemi mnohem víc blížím ke svému herectví a naopak.

■ **K tomu se vztahuje otázka, jaká role vám nejvíc sedí na vaši povahu a postavu?**

Je to přesně ta role, do které mě obsadí režisér. A to mě většinou ani nenapadne, že bych to mohl hrát já. Fakt se na to těžko odpovídá, protože v jednom týdnu hraju trpaslíka, zamilovaného Shakespeara nebo HIV pozitivního homosexuála v muzikálu Rent. Tak to asi nechám na vás, co mi víc sedí. Podle svých dcer bych to tipnul na trpaslíka...

■ **Zmínili jste, že brněnská prkna následují broadwayový muzikálový program, což je asi zde u nás v muzikálovém či divadelním světě rarita. I přesto, neláká vás to do Národního divadla, třeba do činohry?**

Začneme tím, že mě to po létech muzikálového dovádění láká do činohry, to ano. Ale Národní divadlo, to je jako byste se teď ptala vodáka, co splavuje Labe, jestli ho láká řídit zaoceánský parník a jestli je reálné, že mu to někdo nabídne...

■ **Nejste jen mužem divadelního gesta, kdy replikujete již napsané, ale sám hrajete**

**a skládáte hudební texty. Co vás víc naplňuje?**

Naplňuje mě, když je to dobré. Divadlo nebo muzika. V muzice si můžu a chci vybírat, v divadle musím jet všechno. Naplňuje mě, když to baví mě a zároveň i lidi kolem mě, ať to je cokoliv. Ale abych byl upřímný, uměl bych si představit, že jedu svobodně

šňůru s vlastní kapelou a vlastní tvorbou, kdy mezi mnou a divákem nestojí nic, ani scénář, ani režie, zkrátka jenom moje duše a vy. To je docela droga.

■ **V minulém roce prošel povědomím kulturní společnosti váš velmi zajímavý projekt, který spočíval v tom, že jste v jeden den pokácel strom v Lednici a z něho vyřezal spolu s kolářem Augustinem Krystyníkem kolo, které jste dokutálel do 60 km vzdáleného Brna, a ještě téhož dne jste večer celou akci zakončil svým koncertem. Vítězek byl darován charitativnímu sdružení Emil. Vaší zálibou je práce se dřevem, ale jak to ve skutečnosti vše začalo? Kde se vzal tak originální nápad?**

„Naplnuje mě, když to baví mě a zároveň i lidi kolem mě.“

## Dušan Vitázek

Je nositelem dvou Thálií. V roce 2011 získal cenu za role Dr. Henry Jekyll, Edward Hyde (v představení Jekyll a Hyde) a v roce 2004 za roli Berger (v představení Hair). Ve volném čase se věnuje své rodině, cyklistice, plavání, běhu, paraglidingu, skialpinismu, lukostřelbě, jízdě na koni a umělecké dřevorezbě. Se svojí manželkou, také herečkou, Pavlou Vitázkovou vychovávají dvě dcery, Barboru Anastázii a Rozálii Agnes.



Přímo v divadle jsme hráli autorské představení Brněnské kolo, kde jsem ztvárnil Koláře Birka, který je hlavní postavou brněnské legendy. Předtím jsem o tom nic moc nevěděl. Okamžitě mě to přitáhlo a chtěl jsem si to zopakovat. Že se to až tak povede a bude z toho obrovská akce, za to jsem rád. Kolo dodnes stojí u Vaňkovky v Brně.

■ **Zde jste skloubil fyzický prožitek s kulturním a sám jste oba dva v jeden den zrealizoval, což muselo být po fyzické stránce hodně náročné. Kde čerpáte, nabíráte energii?**

Někde jsem četl, že člověk se s tím energetickým nábojem rodí. Což bude asi můj případ. Vlastně bych moc potřeboval mít té energie míň, protože mě žene do věcí, které jsou už pak fyzicky i psychicky na hraně, neumím odpočívat. Ale zatím mě v mnoha případech tato energie drží na nohou. Spíš bych řekl, že s každým úspěšným dnem jí přibývá. Je to neuvěřitelný rozměr, co člověk zvládne, když do toho tu hlavu pustí.

■ **Také jste řekl, že byste rád v tomto roce na projekt navázal a zapojil do něj více lidí. Podařilo se?**

Ten projekt má název MAMUT RUN, poběží se 16. 5. 2020 v Mariánském údolí v Brně, a tím zakládám tradici trailových maratonových tratí v Brně. Chtěl bych, aby to byl takový festival běhu pro celou rodinu. Už mám záštitu primátorky a 10. 10. 2019 byla spuštěna registrace. Vše zařizují po vteřinách mezi divadlem, rodinou, kapelou a mnou. Doufám, že přijde hodně lidí a budou šťastní.

■ **A na závěr, co je nyní vaší největší zálibou, kdy můžete vypnout, nemyslet na role, jen si užívat toho, že jste? Nebo co byste rád zažil, ale ještě se k tomu nevyskytla ta správná příležitost?**

Tyhle myšlenky mám zakázané. Jinak bych se zbláznil, že to nemám a nikdy mít nebudu. Utěky do téhle sféry jsou momentálně extrémně sobecké vůči všemu, čím teď žiju. Volný čas prostě neexistuje. Jsem se svou rodinou a svou prací tak propojený, že z toho nejde ven, a čas, kdy „jen jsem“, je vlastně tím časem, kdy jsem u všeho a se všemi a vše je jedno. Zní to trochu filozoficky, ale je to zároveň absolutně jednoduché a taky jediná možnost, jak se nezhroutit. ■



# Zahřejte se!

Je libo něco na zahřátí? Pokud jste milovníky kvalitních rumů, dobrých piv a destilátů nebo upřednostňujete nealko nápoje s ovocnými příchutěmi, máme zde pro vás zajímavý výběr nápojů, které si v zimě rádi vychutnáte!

## Republica Reserva – další století samostatnosti

Božkov Republica Reserva je blend až dvanáctiletých rumů z Karibiku. Nabízí 40% třtinový rum s prémiovým, unikátním a aspirativním designem, jenž je jednoduchý a dobře propracovaný. Svým vizuálem navazuje na již existující design Božkov Republica Exclusive. Dostatečně upoutá vaši pozornost ve všech prodejních regálech!

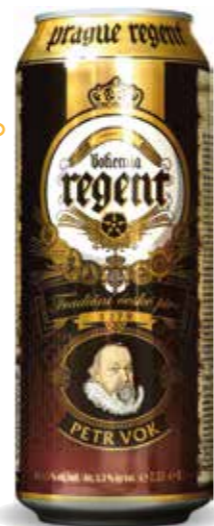
Republica Reserva je blendována z těch nejlepších stařených rumů a jedná se o výjimečný produkt mezi rумы. Tato vyvážená kombinace třtinových rumů nabízí tmavě jantarovou barvu a plnou dřevitou chuť.

Velmi často bývá také ve spojení se systémem solera, což je několikaletý proces zrání rumu. Prakticky se jedná o vrstvení dubových sudů na sebe, kdy nejspodnější řadu tvoří nejstarší rum a horní řadu rum nejmladší. Sudy jsou přidávány postupně a nejčastěji s odstupem jednoho roku. Věk na etiketě rumu stařený systémem solera je nejčastěji označením nejstaršího věku rumu z výsledného blendingu. Až dvanáctileté zrání a 40% obsah alkoholu dává rumu Božkov Republica Reserva sílu a eleganci!



## Petr Vok v plechu

Polotmavý ležák s lehkou karamelovou notou, mahagonové barvy, méně prokvašený, to je Petr Vok. Doznívání hořkosti i ostatních chuťových vjemů je, tak jako u ostatních Regentů, krátké a příjemné. Polotmavé pivo s obsahem alkoholu 5,3 % obj. je nově k dispozici také v 0,5l plechovkách balených po 12 kusech.



## KANEC 13° nachmelená za studena

Co znamená být vskutku řádně nachmelený, to vám ukáže jen Kanec 13°. Naše novinka stylu India Pale Lager vznikla spojením dvou pivních stylů, ležáku a India Pale Ale. Výsledkem je světlé silné pivo Kanec 13° s lahodnou chmelovou chutí. I když prochází spodním kvašením, je chmelen hned pětkrát, z toho jednou za studena. Odrůdy chmele Žatecký poloraný červeňák, Vital a Citra dodají pivu typickou chuť a nezaměnitelnou vůni s jemnými citrusovými odstíny.



## BESKYD – autentické ovocné destiláty

BESKYD 1129 vypráví příběh z drsných hor, se kterými je po staletí neodmyslitelně svázána značka Fleret. Místní pastýři zvaní Valaši přivedli pana Jakuba C. Kohna na myšlenku vytvořit unikátní destilát, který zahřeje u srdce i na duši. Tradiční receptura, která se předává z generace na generaci, vám učaruje již v prvním doušku. Stejně jako dvě novinky – BESKYD 1129 CAFE CAFE, vyzrálý tříletý švestkový destilát obohacený o macerát z kakaových bobů a kávových zrn, a BESKYD 1129 WILLI WILLI, vyzrálý čtyřletý destilát z hrušek obohacený o macerát ze zeleného čaje.



## Fuzetea Zimní švestka – studená i horká

Ochutnejte novinku ze zimní edice Fuzetea! Jedná se o nesycený nealkoholický nápoj s extraktem z černého čaje a švestkovou příchutí, který se může jako jediný produkt svého druhu na trhu podávat i teplý! Příprava je velice jednoduchá: nalijte čaj do šálku, zahřejte a vychutnejte!

## Nápoje světoznámé značky



Vojtík Schwarz, 12letý statečný mladík ze Střelíc, kterého jsme vám představili v minulém čísle magazínu Jasně!, se společně se svými blízkými snaží čelit těžkému kombinovanému postižení a žít v rámci možností co nejkvalitnější život. Přijměte poděkování za pomoc při pořizování motomedu, léčebného pohybového přístroje na procvičování nohou a rukou, a pozvání do trochu jiného světa...



Pro podporu Vojtíka založili jeho nejbližší v r. 2011 spolek Vojtěška. Prostřednictvím něj oslovuje paní Jana fyzické i právnické osoby s prosbou o podporu speciálních potřeb svého syna. Díky důvěře a pochopení donátorů se Vojtěška, z.s. daří každoročně podpořit i další děti a organizace, které se péčí o ně věnují.

## Vojta překonal osobní rekord a motomed má na dosah!



### Jak se Vojtovi aktuálně daří?

Vzhledem k jarním zdravotním komplikacím se rodina neodvážila odjet na delší dobu na dovolenou. Ale i tak si užili pobyt v blízkosti Baťova kanálu, kde se Vojta svezl na lodi, navštívil kroměřížské zámecké zahrady a zoo v Lešné, kde si pohladil i rejnoky. Týden na přelomu července a srpna strávil na hipoterapeutickém táboře, kde kromě dvou každodenních rehabilitací na koni trávil čas se svými kamarády pestřím táborovým programem, letos ve

stylu Sherlocka Holmese. Zbytek léta si ve Střelicích užíval domácí pohodu a aromaterapii patří grilování, houpací síť, koupání v bazénku a vycházky a výlety do okolí.

### Hvězda před kamerou

Vojtík také prožil zajímavou zkušenost s natáčením video spotu. Dostal darem optická vlákna, která jsou zdrojem světelné stimulace a zároveň představují výbornou motivaci k pohybu, rozvíjení úchopu a jemné motoriky. Pomalu se mění barvy vláken

společně s příjemnou polohou v relaxačním vaku umocněné hudbou a aromaterapií patří nyní k nejoblíbenějším večerním aktivitám mladého jinocha. Na den s početným štábem, který točil pro dárců předání daru a jenž vyvrcholil světelnou show v jeho pokoji, určitě jen tak nezapomené.

### Vysněný motomed a osobní rekord

Mimo jiné i díky sbírce z akce Pálení čarodějnic a dlouhodobé podpoře ze strany klientů a zaměstnanců JASO Distributor a podnikovně

prodejny Sklep je Vojtík na dosah úplnému zaplacení léčebného rehabilitačního přístroje, motomedu, který má již doma a na němž také před pár dny překonal svůj dosavadní osobní rekord: Vojta mezi čtyřmi stěnami obývacího pokoje za přítomnosti pohádkových postav na televizní obrazovce, maminka povzbuzování a strejdova fandění dokázal aktivně ujet neuvěřitelných 520 metrů :-). Smysluplnou volnočasovou aktivitou tak nenásilně posiluje svaly nohou, paží a horní části těla stejně jako kardiovaskulární a trávicí systém. Dochází ke zlepšení jeho síly, vytrvalosti, koordinace pohybu a často také k pozitivnímu naladění a radosti z aktivity, která se mu daří a také ho baví. ■

### Podpořme Vojtu

**Pokud byste chtěli podpořit Vojtu i v budoucnu, můžete tak učinit v podnikové prodejně Sklep nebo kdykoliv prostřednictvím účtu spolku Vojtěška, č. 9876598765/5500. To nejčennější si Vojtíkova rodina pro svého chlapce bohužel nekoupí, ale váš dar podpoří Vojtovy speciální potřeby a umožní mu žít v rámci jeho omezení plnohodnotný život. Více informací je k dispozici na [www.vojteska.org](http://www.vojteska.org) nebo na fb profilu spolku Vojtěška.**



## PODZIMNÍ NÁPOJE ZAHŘEJÍ NA TĚLE I NA DUŠI

Sychravé a chladné počasí velmi rychle nahradilo teplé léto. Jak si zpříjemnit tyto dny? Třeba rychlou a jednoduchou přípravou zahřívacích nápojů. Vyzkoušet můžete starou dobrou klasiku třeba v podobě svařeného vína, nebo popustíte uzdu své fantazii a kreativitě a vylepšete si nápoje dle vlastního gusta. S kořením GurmEko to určitě stojí za to.

### Karamelový svařák

**Suroviny:** 6 lžic třtinového cukru, 1/2 l vařící vody, koření dle chuti (badyán, hřebíček, jalovec, anýz, fenykl...), 1 l červeného vína, kandovaná pomerančová kůra, 1 cl rumu, šťáva z citronu a krupicový cukr

**Postup:** hrncem se silným dnem dáme na sporák a zahřejeme. Následně do něj nasypeme třtinový cukr a připravíme tmavší karamel. Mezitím přivedeme k varu půl litru vody a vařící ji opatrně vmícháme do hotového karamelu. Přidáme koření a několik minut povaříme. Pak přilijeme víno a přivedeme téměř k varu. Nevaříme! Před podáváním přilijeme rum. Naléváme do sklenic, jejichž okraje jsme předtím namočili do citronové šťávy a potom do misky s krupicovým cukrem. Zdobíme dle libosti. Vhodná je třeba kandovaná pomerančová kůra, plátek pomeranče nebo citronu.

**Náš tip:** místo jednodruhových koření je možné použít kořenící směs **SVAROVÁNÍ VÍNA GurmEko Čistá linie**, která obsahuje optimální poměr skořice, pomerančové a citronové kůry, badyánu, hřebíčku, jalovce, anýzu a fenyklu.



SVAROVÁNÍ VÍNA - ČISTÁ LINIE



BADYÁN CELÝ



HŘEBÍČEK CELÝ



SKOŘICE MLETÁ



SKOŘICE CELÁ

ŠIROKÁ NABÍDKA SORTIMENTU GURMEKO VE VELKOOBCHODU JASO



# Jsme tu pro vás, vždy s chutí!

Vítejte v JASO-DISTRIBUTOR, spol. s r.o.! Tentokrát bychom vás rádi provedli naší aktuální nabídkou premium drinks a premium food. Svým sortimentem a službami oslovujeme hlavně pivotěky, vinotěky, rumotěky, restaurace, hotely, bary, vinárny, kavárny, velkoobchody, maloobchody, kancelářské a výrobní provozy. Všichni si u nás vyberete! Těšíme se na vaši návštěvu.

## PREMIUM DRINKS



### Nejširší sortiment piva na celé Moravě!

■ Již od roku 1991 zastřešujeme obchodní a distribuční zastoupení všech významných českých pivovarů pro region Jihomoravského kraje. V našem sortimentu najdete více než 100 českých i zahraničních pivovarů.



### In vino veritas

■ Nabízíme vína z více než 30 moravských a českých vinařství a řadu zahraničních vín.

Rádi vám na přání zajistíme řízenou degustaci (vína, piva, rumů, whiskey) našimi certifikovanými someliéry.

### Destiláty z celého světa a bohatá nabídka nealko nápojů

■ Najdete u nás také široký výběr rumů, whiskey, ginu a dalších destilátů z celého světa, rozmanitých nealkoholických nápojů, např. stolní, kojenecké, minerální či léčivé vody.

## PREMIUM FOOD



### Nezapomenutelné gastro zážitky jsou naším cílem

■ Ve specializované divizi potravin JASO Premium Food si u nás můžete vybrat ze široké řady bramborových výrobků a masa prémiové

kvality včetně steaků s dlouhotrvajícím suchým zráním z vybraných masných plemen, dále ryb, zmrazeného pečiva k dopékání, výběrové

mražené zeleniny a ovoce, koření a kořenících směsí apod. Samozřejmostí je v naší nabídce také mléko, mléčné výrobky a široký výběr suchého koloniálu.



### Rychlá dodávka směrem k vám

Pro odběratele, kteří potřebují operativně doplnit zásoby na svých provozovnách, nabízí své služby kromě velkoobchodu ve Střelčicích také tři velkoobchodní prodejny JASO-CASH and CARRY, z nichž dvě sídlí v Brně a třetí se nachází v Mikulově. Více informací najdete na [www.jasocc.cz](http://www.jasocc.cz).

Dále naše služby můžete využít v podnikové maloobchodní prodejně SKLEP ve Střelčicích. Více informací získáte na [www.pivni-sklep.cz](http://www.pivni-sklep.cz).

OBJEDNÁVEJTE  
**24 HODIN  
DENNĚ**

Internetový obchod: [www.jaso.cz](http://www.jaso.cz)  
Objednávkový systém: ORDIS  
Telefon: 544 500 120  
(6:00–17:00 hod operátorky,  
17:00–6:00 hod záznamník)  
E-mail: [objednavky@jaso.cz](mailto:objednavky@jaso.cz)  
a [jaso@jaso.cz](mailto:jaso@jaso.cz)  
Dispečink – doprava – tel:  
608 710 295

Osobní odběr Po–Pá 7:00–15:00 hod  
(Centrální sklad JASO – Areál skladů,  
Střelice 726, 664 47 Střelice),  
rozvoz po celý den.

## Zviditelněte svoji novinku v magazínu **Jasně!**



- Rádi byste se svým produktem, službou či novinkou pochlubili na trhu?
- Připravujete akci a chcete oslovit široký okruh majitelů gastro zařízení a obchodníků s potravinami a nápoji?
- Máte chuť cokoliv sdělit našim čtenářům?

Kontaktujte nás na e-mailu [redakce@jaso.cz](mailto:redakce@jaso.cz)

# Excelentně upravená zelenina v hlavní roli

Nastal čas teplých pokrmů. Se sychravějším počasím musíme více dbát na vyváženou stravu a dopřávat si zeleninu tepelně upravenou. Máme pro vás několik úžasných a zároveň na přípravu velmi jednoduchých receptů, které vás zahřejí od hlavy až k patě.



## Dýňová polévka s červenou řepou a makovými semínky

### Ingredience na 4 porce:

- 400 g Ardo dýňové pyré peletky
- 400 g Ardo červená řepa kostičky
- 400 ml silného zeleninového vývaru
- 200 ml smetany (30 % a více)
- 20 g másla
- 4 lžičky máku
- Citrónová šťáva
- Šafrán
- Petrželová nať
- Sůl
- Cukr

### Postup:

1. Do vroucího zeleninového vývaru vmíchejte zmrazené peletky dýňového pyré.
2. Dochuťte citrónovou šťávou, solí a špetkou cukru.
3. Polévku odstavte ze sporáku a přidejte smetanu a kostičku másla.
4. Nakrájejte červenou řepu na malé kostičky (nebo použijte již hotové kostičky řepy od firmy Ardo) a rozdělte je do misek nebo hlubokých talířů a zalijte hotovou polévkou.
5. Polévku ozdobte zakápnutím smetany a posypáním makovými semínky, šafránem a petrželí.



We preserve nature's gifts

## Penne s ratatouille à la Mexicana

### Ingredience na 5 porcí:

- 1 kg předvařených těstovin Ardo typu penne
- 1 kg zeleninové směsi na ratatouille Ardo
- 250 g Ardo Mix Salsa Mexicana
- 250 ml rajčatové omáčky
- 250 ml zeleninového vývaru
- 25 ml olivového oleje
- 60 g mozzarely
- Listky bazalky
- Pepř a sůl

### Postup:

1. V hlubší pánvi smíchejte směs na ratatouille se Salsou Mexicana a olivovým olejem.
2. Přilijte zeleninový vývar, rajčatovou omáčku a pomalu směs vařte a případně dochuťte solí a pepřem.
3. V napařovací síti prohřejte penne nebo je rovnou smíchejte na pánvi s ratatouille.
4. Servírujte v hlubších miskách nebo talířích a ozdobte pár kousky mozzarely, listky bazalky a pepřem.



## Zapečené zeleninové kroketky s batátovým pyré a restovanou kukuřicí Mexicana

### Ingredience na 5 porcí:

- 500 g Ardo Veggies tots (zeleninové kroketky)
- 1 kg Ardo batátové pyré peletky
- 500 g Ardo restované kukuřice Mexicana
- 25 g Ardo Salsa Mexicana
- 125 g čedaru
- Koření Chimichurri

### Postup:

1. Restovanou kukuřici Mexicana vysypte do zapékačké mísy.
2. Batátové pyré nechte povolit volně na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Pyré pak smíchejte se Salsou Mexicana.
3. Batátové pyré rozložte na restovanou kukuřici a nahoru rozložte zeleninové kroketky.
4. Zapékačké mísu dejte do trouby na 25 minut při 180 °C.
5. Čedar nastrouhejte, smíchejte s bylinkami chimichurri a posypte jím zapékanou směs. Pokud si přejete křupavou kůrku, dejte misku ještě pod gril.



## Zapečené špenátové listy s liškami

### Ingredience na 4 porce:

- 4 porce listového špenátu Ardo (4 x 50 g)
- 200 g lišek Ardo
- 1 lžice šalotek Ardo
- 1 lžička pažitky Ardo
- ½ lžičky česneku Ardo
- 250 ml 30% smetany
- 80 g sýru pecorino nebo parmezán
- Sůl, pepř, muškátový oříšek

### Postup:

1. Na másle lehce orestujte špenátové listy se šalotkou.
2. Přidejte česnek, sůl a pepř a nechte dusit zhruba 5 minut a připravte do zapékačké mísy.
3. Lišky prohřejte, osolte, přidejte muškátový oříšek a smetanu. Nechte zredukovat a poté přidejte pažitku.
4. Lišky se smetanou přelijte přes špenátové listy, posypte strouhaným pecorinem nebo parmezánem a celou směs pečte v troubě zhruba 5 minut na 200 °C.

## Losos v omáče z bílého vína se směsí romanesco

### Ingredience na 4 porce:

- 500 g Ardo romanesco mix
- 600 g lososových filetů
- 100 g másla
- 4 dl bílého vína
- Petržel Ardo
- Pažitka Ardo
- Šťovík
- Kerblík

### Postup:

1. Rozdělte lososový filet na čtyři porce a posypte solí a pepřem.
2. Mezitím přiveďte na pánvi bílé víno k lehkému varu.
3. Přidejte bylinky. Omáčku následně přelijte do elektrického mixéru a mixujte zhruba 30 vteřin.
4. Do omáčky přidejte máslo na kostičky a mixujte dalších 10 vteřin.
5. Zeleninovou směs Ardo romanesco mix prohřejte na pánvi a lososový filet orestujte z obou stran na másle nebo olivovém oleji.
6. Zeleninu naaranžujte do středu talíře na lososovém filetu, omáčku jemně přelijte.



**novinka**

# MATTONI BLACK

**Chuť má  
novou barvu.**

