Jasně!

› číslo 13

OSVĚŽUJÍCÍ MAGAZÍN ZE SVĚTA NÁPOJŮ A GASTRONOMIE

OLGA LOUNOVÁ:
Mým snem je mít nasazenou písničku v amerických rádiích
str. 18–19

Gin dnes zažívá zlaté časy
str. 8–11

Na návštěvě ve Velké Klajdovce:
Hotel a restaurace musí fungovat jako hodinový strojek
str. 4–6

NEDOTČENÁ VODA Z ADRŠPAŠSKO-TEPLICKÝCH SKAL

Welcome drink!

Milé čtenářky, milí čtenáři,
už od jara tohoto roku prožíváme období, které jsme si jen stěží dovedli představit. Samozřejmě, „něco“ bylo předpovídáno, ale většina z nás si to nepřipouštěla. Hrozby jako španělská chřipka, která světem procházela před 100 lety, nebo později prasečí či ptačí chřipka nebo ebola se z našeho pohledu týkaly buď dob dávno minulých, nebo pro nás vzdálených světů. Zkrátka ne našeho životního prostoru. Teď prožíváme „dobu covidovou“. Ta nás zasahuje nejen po zdravotní stránce, ale většinu z nás i po stránce ekonomické, a má dokonce už i likvidační dopad. Druhá vlna následky té první, jarní, bohužel značně umocňuje.

Nechceme a ani nám nepřísluší snažit se o epidemiologické hodnocení, na to jsou zde odborníci, kteří doporučují vládě vhodná opatření. Každodenně se setkáváme s lidmi, kteří mají na celou věc rozličné názory. I přesto bychom se měli vzájemně tolerovat, respektovat pravidla zodpovědnosti k vlastnímu zdraví i ke zdraví svého okolí. Neměli bychom propadat negativním myšlenkám a naopak se věnovat svým zájmům, chodit do přírody či zavolat svým příbuzným. A prostě žít dál!

Na našem oboru se celá covidová situace podepisuje snad nejvíce vzhledem

k výraznému omezení či uzavření téměř všech gastro provozoven. Velké poděkování patří České barmanské asociaci (CBA) v čele s prezidentem Alešem Svojanovským, který se snaží gastro provozům vyjednat příznivější podmínky na kompenzaci mnohdy až likvidačních ztrát. Držíme nám všem pěsti.

Malým odreagováním vám může být toto nové zimní vydání časopisu Jasně!, kde vám představíme například novinku, která se zrodila v Brně – FIT BEER, pivo pro pěkná těla.

Radek Poláček nás provede světem ginů, a že těch opravdu dobrých a prémiových je na našem trhu celá řada.

Naše i vaše provozovny nyní fungují ve velmi omezeném režimu a v běžném denním koloběhu se na vzdělávání personálu prostě čas těžko hledá. Nechme se tedy oslovit vzdělávacími tipy CBA!

V době závěrečných příprav tohoto čísla si bohužel kvůli nařízení vlády nemůžete zajít do restaurace na dobrý oběd ani do baru na drink. Podpořte tedy svůj oblíbený podnik nákupem hotového jídla nebo lahodného moku, které si vychutnáte ve vašich domovech. Spojíte tak příjemné s užitečným.

Závěrem bychom vám rádi popřáli, ať tuto zimu vy a vaši nejbližší ve zdraví přečkáte a ať se vše brzy vrátí do zajetých kolejí!

Příjemné čtení se sklenkou oblíbeného nápoje v ruce!

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

Foto: archiv JASO

JASO PREMIUM DRINKS & FOOD

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

OBSAH

3 **PŘEDSTAVUJEME**
Pivo pro zdraví i pěkné tělo

4–7 **NA NÁVŠTĚVĚ**
Velká Klajdovka opět žije!

Vaření v Kulineru chutná již 5 let

8–11 **NÁPOJOVÁ GASTRONOMIE**
Gin dnes zažívá zlaté časy

12–14 **JASO NA CESTÁCH**
Bílé Karpaty – bohem zapomenutý kraj

16–17 **KOKTEJL NOVINEK**

18–19 **OSOBNOST**
Mým hudebním snem je mít nasazenou písničku v amerických rádiích

20 **PRO DOBROU VĚC**
Domov bez bariér

21 **ZE ŽIVOTA FIRMY**
Tuňákobraní: Workshop v Kuliner – škole vaření

22–23 **HAPPY HOUR**
Jak s tuňákem na talíři zabodujete

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

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

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

Evidenční číslo:
MK ČR E 21685
Vychází 2x ročně

Tisk:
TISK CENTRUM s.r.o.

Datum vydání:
1. 11. 2020

Můžete pít pivo a přitom si zachovat zdravý životní styl? Máme pro vás řešení. Představujeme vám FIT BEER – zcela nové pivo s unikátní a nadčasovou myšlenkou.

Konference Fitness institutu, se kterým Fit Beer spolupracuje. Vpravo zakladatelé pivovaru Fit Beer Jan Sládek a Martin Kabrna, vlevo Jan Caha, zakladatel Fitness institutu, se svou kolegyní.

Pivo pro zdraví i pěkné tělo

Jak FIT BEER přišel na svět

Jednoho dne se sešla parta milovníků piva s myšlenkou, jak si dát dobré pivo a neřešit přibývající kila. Rozhodli se vyrobit takové pivo vlastní. Díky nadšení a spolupráci se špičkovými odborníky se jim podařilo vyvinout nové pivo ležákového typu z nejkvalitnějších surovin.

Ve spolupráci s doc. Ing. Tomášem Gregorem, Ph.D., z Agronomické fakulty Mendelovy univerzity, z Ústavu technologie potravin, začalo zkoušení a testování první várky piva přímo na univerzitě.

Střežený postup výroby

Již první testovací malovýroba nového piva sklidila velký úspěch. Nejdříve u přátel a známých výrobního týmu a pak i na festivalu Mendelovy univerzity, kde FIT BEER tekl doslova proudem. Díky tomu se producenti rozhodli navýšit kapacitu, začít vařit ve větších varnách a pustit FIT BEER do světa. Dnes již spolupracují s kvalitními pivovary v České republice. Docent Gregor se stal patronem FIT BEER jako garant jeho kvality a všech jedinečných vlastností, které toto unikátní pivo utváří.

Pivo pro vyznavače zdravého životního stylu

FIT BEER je pivo bez umělých sladidel a aditiv s minimálním obsahem cukrů a rychlých sacharidů. Má nezaměnitelnou chuť, kterou podtrhuje jeho delikátní hořkost. To vše spolu s kvalitním původem surovin jistě ocení milovníci piva, muži i ženy bez rozdílu věku, sportovci i vyznavači zdravého životního stylu a low carb i ti, kteří řeší množství přijatého cukru.

Pivo FIT BEER se stáčí do 30l a 50l sudů, PET lahví a také do lahví 0,33 l.

Nízkosacharidový ležák FIT BEER přivedli na svět v roce 2019 Jan Sládek s Martinem Kabrnou. Jejich unikátní pivo můžete ochutnat v několika brněnských restauracích nebo si ho pořídit v tzv. Fit Beer pointech, fitness centrech či u nás v JASO.

www.fitbeer.cz

@FITBEERCZ **@FITBEER**

Text: Martin Kabrna
Foto: archiv FIT BEER

Letošní velkou novinkou bylo venkovní posezení nejen pod slunečníky, ale také na lavičkách, odkud máte Brno jako na dlani.

Velká Klajdovka opět žije!

Hotel a restaurace musí fungovat jako hodinový strojek

Velká Klajdovka se původně zrodila z obyčejné hospody a přepřahací stanice pro koně vápeníků. Stala se věhlasným zájezdním hostincem, poté oblíbeným výletním hotelem a cílem nejen „bodrých průmyslníků brněnských“, ale také mnoha obyčejných lidí z Brna a okolních vesnic. Dnes je cílem mnoha turistů, cyklistů a návštěvníků Brna. S Pavlem Obrovským, provozovatelem rodinného hotelu s překrásným výhledem na celé město, jsme si povídali o jeho vztahu k tomuto místu a jeho historii. Svěřil se nám se svým lidským přístupem, se kterým se stará o své hosty, a se svými plány do budoucna.

Ze salonku Oblouk je nádherný výhled na Brno. Je to ideální místo pro romantickou večeři, obchodní oběd nebo rodinnou oslavu.

Historicky byla budova hotelu mnohem menší a relativně nedávno došlo k přestavbě areálu. Můžete nám přiblížit, kdy to bylo a jak vypadá hotel nyní?

Rekonstrukce hotelu a následná přístavba probíhala ve dvou etapách pod taktovkou stávajícího majitele objektu pana Františka Trundy, a to v letech 1998 a 2008. V tuto chvíli hotel disponuje celkem 33 pokoji s 69 lůžky. Složení pokojů je velice rozmanité. Ubytování můžeme nabídnout v jednolůžkových až třílůžkových pokojích a několika apartmánech.

Do jaké míry byl zachován funkcionalistický sloh oblíbené výletní restaurace z 30. let minulého století?

Co se týče budovy jako takové, myslím si, že přístavba hotelu do dnešní podoby proběhla velice citlivě a nenásilně. Pravé křídlo hotelu přistavěné podle dobových fotografií kopíruje původní levé křídlo s velkým obloukovým sálem. Doprostřed byla zasazena restaurace, jejíž jedna část má panoramatická okna, která se dají v letních měsících kompletně otevřít, a tím vznikne dojem zastřešené otevřené terasy. Interiér hotelu návštěvníkům může připomínat prvorepublikovou dobu. Použité materiály v restauraci byly vybrány velice citlivě, dominuje zde světlé dřevo a vitrážové sklo. Malý salonek jsme pojmenovali Republika kvůli jeho dřevěné podlaze a obložení, charakteristická jsou též křišťálová světla. Ve vedlejším Velkém spolkovém sálu můžete obdivovat prosvětlený kazetový strop.

V jídelním lístku najdete převážně prvky tradiční domácí kuchyně.

Navazujete na slavnou pohostinskou éru rodiny Šmerdových. Daří se vám naplňovat tento cíl?

Když jsem o prázdninách minulého roku začal uvažovat o převzetí Velké Klajdovky, tak jsem samozřejmě řešil nejprve otázku, koho oslovím, aby se stal součástí mého týmu, a jaká bude vůbec koncepce provozu celého hotelu a restaurace. Hotel a restaurace musí fungovat jako hodinový strojek – pokud se zadře jedno kolečko, tak se zadře všechno, a to nechceme. Mezi mé nejbližší spolupracovníky patří moje manželka Renata a její sestra Lenka. Ostatní kolegové jsou bývalí spolupracovníci, na které se můžu spolehnout. Z bývalých zaměstnanců hotelu zůstali pouze recepční a paní Vlastička z obsluhy – paní už v důchodu, která nám občas chodí vypomáhat a je to takové naše sluníčko, stará dobrá škola.

Od samého začátku říkám, že dělám hotel a restauraci s lidmi a pro lidi. Sice nejsme všichni rodina, ale snažím se, abychom se jako rodina cítili a chovali. Nejsme moderní ani designový hotel. Tento možná podle někoho „hendikep“ se snažíme vyrovnat naším přístupem k hostům a poskytovanými službami.

Motto hotelu je „Tvořte vzpomínky“. Je to jen proto, že se nachází na místě s úžasným výhledem na Brno a za dobré viditelnosti na Pálavu i Alpy?

Když jsme přemýšleli o logu a mottu, bylo nám jasné, že to musí jít ruku v ruce. Proto máme v logu písmena VK a v nich skrytou hlavu koně jako vzpomínku na původní zájezdní hospodu, která se dá vystopovat až do roku 1835. Kolik restaurací a hotelů v Brně a okolí může dnes říci, že má takovou historii?

Snažíme se naši práci dělat tak, aby se zde hosté a návštěvníci cítili dobře. Chceme, aby si toto místo, naše služby i příhody, které zde zažijí, pamatovali a někdy si řekli: „Jo, vzpomínáš, jak jsme tenkrát na Klajdovce…?“ A to je náš cíl, dělat to tak, aby si zde naši hosté tvořili krásné vzpomínky. A lokalita Velké Klajdovky nám v tom hodně pomáhá. Když za mnou poprvé přijel jeden z mých nejbližších kolegů, prohlásil: „Tady je neskutečný klid, pohoda a opravdu pozitivní energie.“ A všechno ostatní už je pouze na nás…

Jaké jsou možnosti hotelu nejen pro pořádání svateb, ale i dalších společenských či firemních událostí a setkání?

V prostorách hotelu se dá připravit opravdu nespočet akcí k různým příležitostem. Od rodinných oslav všeho druhu přes svatební hostiny, školení, semináře. Jsme »

Tým hotelu Velká Klajdovka se takto bude usmívat i na vás při vaší návštěvě.

připraveni být zázemím pro venkovní akce, jako je třeba testovací den sportovního vybavení – běžecké boty, jízdní kola apod. V rámci firemních a jiných večírků nabízíme posezení v naší stylové pivnici. Salonek Oblouk je také ideálním prostorem pro uzavřené firemní jednání, obchodní oběd nebo romantickou večeři při svíčkách.

Velký spolkový sál připravený na svatební hostinu.

Můžete vyzdvihnout některou uskutečněnou akci, která vás vyloženě potěšila?

Neděláme rozdíl mezi velkou a malou akcí. Každá akce je jedinečná a něčím výjimečná. Teď nedávno jsme měli dobrý pocit, když k nám přišel opravdu starý manželský pár oslavit výročí svatby. A jakou měli upřímnou radost, když od nás dostali jako pozornost aperitiv a kávu s dezertem. To jejich dojetí se nedá popsat… O prázdninách jsme zajišťovali svatební catering pro cca 80 osob v nádherném prostředí Samoty na Karlově u Dolních Kounic. Potěšilo nás pozitivní naladění snoubenců i svatebčanů a jejich ohlasy na úroveň našich služeb. Jsme rádi za každého hosta, který při odchodu řekne: „Díky, bylo to super. Děláte to dobře, jen tak dál, držíme vám pěsti.“ Neskutečně mě potěšila skupinka našich štamgastů, která si říká Piráti Klajdovky a která si nechala udělat trička s tímto názvem atd.

Obměňujete často menu, nebo se držíte návštěvníky prověřených a oblíbených jídel?

Teď jsme koncepci provozu restaurace změnili. Doposud to bylo tak, že jsme měli stálý jídelní lístek a občas jsme vymysleli nějakou gastro akci. Od konce září jsme připravili stálý jídelní lístek se speciální nabídkou našeho šéfkuchaře, kterou budeme v intervalech 2–3 týdnů obměňovat. Tato nabídka bude více korespondovat s daným obdobím, sezónními surovinami atd. Mimo to budeme samozřejmě dále připravovat speciální menu k zajímavým příležitostem, jako je Svatomartinská husa, Novoroční menu, Svatý Valentýn, MDŽ apod.

Neděláme rozdíl mezi velkou a malou akcí. Každá akce je jedinečná a něčím výjimečná.

Vaši hosté si mohou k dobrému jídlu vychutnat i nefiltrované pivo. Vaříte si Klajdovskou jedenáctku sami?

Na vaření piva tady bohužel nemáme místo a raději to necháme odborníkům. S vedoucím provozu Pavlem Loupalem jsme se ještě před otevřením restaurace shodli, že by bylo dobré přijít s něčím zajímavým. A protože k dobrému jídlu patří dobré pivo, tak jsme věděli, že chceme rovnou svoje vlastní. S myšlenkou oslovit pivovar Litovel přišel Pavel Loupal. A myslím, že se nám to povedlo, ostatně přijďte sami ochutnat. Kromě našeho piva nabízíme i další pivní speciály z pivovaru Litovel.

Na Klajdovce nabízíte pobytové balíčky i zapůjčení kol apod. Kam byste doporučil hostům vyrazit na cyklovýlet?

Ve spolupráci s RentBike Brno jsme jako novinku letošního roku začali půjčovat horská, treková i elektrokola. Náš hotel je ideálním startovním místem nejrůznějších výletů. Hosté mohou podniknout kratší projížďku Mariánským údolím, k vodní nádrži pod Hádkem nebo trasou Lišky Bystroušky v Bílovicích nad Svitavou. Zdatnější se můžou vydat např. do Křtin, na Mohylu míru apod. Na recepci hotelu máme připravené tipy, kam se u nás vydat.

V čem vidíte budoucnost hotelu?

Nejvíc si přeji, abychom byli všichni zdrávi. Věřím v lokalitu hotelu a jeho okolí a energii. Věřím v náš tým a poskytované služby. Snažíme se to dělat lidsky a profesionálně. Zastáváme s kolegou názor, že všechno dobré v gastronomii je již dávno vymyšlené. A jsou určité věci, které se nedají dělat jinak, než jak tomu bylo odjakživa. Klasická svíčková s karlovarským knedlíkem nebo poctivý guláš nepotřebují experimenty.

Zároveň ale neustále přemýšlíme a hledíme do budoucnosti. Teď aktuálně připravujeme zimní koncepci našeho venkovního posezení a romantický balíček na večery, ve kterém se objeví prvky flambování. Chystáme se třeba zavést každodenní provoz naší nádherné pivnice. Budoucnost hotelu vidím dobře, protože nás naše práce pořád baví a naší motivací jsou spokojení hosté.

Hotel disponuje rozmanitým složením pokojů.

Text: redakce
Foto: archiv hotelu Velká Klajdovka

Vaření v Kuliner+ chutná již 5 let

škola vaření

Škola vaření Kuliner zahájila první kurzy v září 2015 a letos tedy slaví pět let od svého založení. Nahlédněte pod pokličku, co vše našim klientům nabízíme, a nebojte se i přivonět.

Stíháme toho hodně

Za tuto dobu jsme u nás na kurzech vaření a na firemních akcích dohromady přivítali přes šest tisíc hostů. Desítky lektorů odučily přes 400 kurzů vaření a akcí na míru.

Z naší standardní nabídky si můžete po celý rok vybrat z témat vyňatých z české, španělské, indické nebo vietnamské kuchyně. Náš program pravidelně zpestřují speciály jako např. kurz vaření humrů nebo výjimečné tzv. tuňákobraní.

Ojedinělé prostory a akce na míru

Naše škola vaření, která disponuje ojedinělými prostory s vlastní terasou, vás uchvátí pohodovou atmosférou, profesionálně vybavenou kuchyní a příjemným zázemím. Na míru vám zprostředkujeme nezapomenutelný teambuilding, firemní nebo rodinnou oslavu či specifický kurz dle vašeho přání. Studio Kulineru je vybaveno školicí místností s kapacitou až 50 míst, ozvučením a dataprojektorem a je vhodné k pronájmu pro vaše školení nebo společné vaření.

Přijedeme za vámi

Přijedeme za vámi a uspořádáme zážitkové grilování, službu Kuchař do domu a zajistíme cateringové služby na míru. Mimo jiné jsme také zapálenými prodejci unikátních grilů Big Green Egg.

Těšíme se na vaši návštěvu.

Jan a Kateřina Rimplerovi, provozovatelé

Projekt Podpořím, uvařím

Tento projekt vznikl díky vlastním zkušenostem s prací záchranných složek při dopravní nehodě. Jako vyjádření podpory a poděkování za obětavou práci jsme se tak rozhodli vařit zdarma obědy pro lidi v první linii při jarní vlně koronaviru, kdy Jan Rimpler vařil pro záchranáře, policisty, hasiče a Červený kříž, a to nejen v Brně, ale třeba i v Tišnově, Židlochovicích atd.

Tím to však neskončilo! Spolu s vaší podporou se budeme věnovat i ostatním potřebným. Například dětem a rodinám v tíživých situacích. Sledujte náš web a FB, již brzy se dozvíte víc.

Inzerce

GIN dnes zažívá zlaté časy

Gin je destilát mnoha tváří. Oproti ostatním destilátům tato jalovcová pálenka nepotřebuje k dosažení špičkové kvality zrát v sudech, i když v poslední době se s výrobními postupy často experimentuje. Na čas relativně nenáročná výroba je také důvod, proč se stále více producentů po celém světě zaměřuje právě na gin.

Radek Poláček

Je manažerem Vzdělávacího centra České barmanské asociace. Aktivně se věnuje školení personálu provozů v oblasti nápojové gastronomie a je členem týmu stvrzovatelů profesních kvalifikací v oblasti pohostinství, gastronomie a cestovního ruchu. Zabývá se mentorováním gastro provozů, organizuje zahraniční cesty za gastronomií. Provozuje barový a vinný catering a produkuje řízené degustace vína a destilátů.

Renesance ginu přináší nové postupy

Obliba ginu v posledních letech roste na místním i celosvětovém trhu. Pálenka s převažující chutí jalovce zažívá neuvěřitelnou renesanci a tento její boom se podle všeho ještě zdaleka nezastavil. V důsledku toho dnes máme k dispozici spektrum značek a výrobců ginu od malých řemeslných palíren až po nadnárodní korporáty a snaha vymezit se vůči konkurenci dává vzniknout zajímavým a netradičním novinkám. Mnozí producenti v rámci výrobního procesu sázejí na osvědčenou jistotu, ostatní se specializují na unikátní cesty neobvyklých postupů či originálních a tajných směsí koření a aromat.

Pohled zpět do historie

Jeho vynález se datuje do roku 1650 a je spjat s Dr. Franciscusem de le Boë, známým pod jménem Dr. Sylvius. Tento velmi nadaný Holanďan byl profesorem medicíny na univerzitě v nizozemském Leidenu.

A jak se lékař dopracoval k objevu skvělého alkoholického nápoje, jehož chuť přežila staletí? Hledal samozřejmě lék, konkrétně močopudný pro pacienty s onemocněním ledvin. Smísením obilné pálenky a jalovcových bobulí získal směs, kterou nazval celkem prozaicky genever (jalovec).

Skutečný rozmach zažil tento nápoj teprve tehdy, když se dostal do rukou britských vojáků. Ti si jej velmi oblíbili, a snad proto, že jim dodával smělost před bitvou, ho přezdívali „holandská kuráž“.

Angličani si nápoj pochopitelně dovezli domů, kde výrobci pálenek ihned začali přemýšlet, jak si recepturu upravit pro britské chutě. Nejdříve tyto snahy dopadly špatně. Kvůli úsporám se rozmohlo používání velmi levných a nekvalitních surovin a vznikla i velká spousta domácích palíren. S tím souvisela nekontrolovaná spotřeba nekvalitních výrobků a následně i obrovské problémy spojené s nadměrnou a nezřízenou konzumací. Nakonec až zásahem přísných královských nařízení nazvaných GIN ACTS v průběhu let 1736–1751 se nekontrolovaná výroba začala omezovat a v roce 1769 zde vzniká první palírna moderního pojetí Gordon's.

Obliba ginu ve světě dnes

V Evropě patří ginové prvenství Španělsku, které je současně třetím největším trhem světa. Velkou měrou se o to zasloužila přetrvávající obliba ginu s tonikem, jenž se tu nejčastěji servíruje ve vinné sklenici (tzv. copa glass) s množstvím ledu a ozdobami v podobě bylin, koření, ovoce atd. Zdá se, že Španělsko je aktuálně na svém vrcholu, a předpokládá se jeho stagnování.

Velká Británie jako kolébka ginu zaujímá ve světovém měřítku produkce čtvrtou příčku. Nejprodávanější je Gordon's následovaný Bombay Sapphire. Na špici jsou rovněž značky Beefeater, Tanqueray, Plymouth, Greenall's a Hendrick's. Také se zde rozrůstá počet menších palíren a řemeslných lihovarů, jež se k ginové renesanci snaží přispět svým dílem.

Jalovcové dědictví za sebou Angličané nechali i v Indii, jež je pátým největším trhem tohoto destilátu na světě.

K milovníkům ginu se řadí také Francouzi. Z nadnárodních značek zde mají silnou pozici například Gordon's, Bombay Sapphire nebo Beefeater. Hodně je ale slyšet o ginech místní provenience, jako jsou Citadelle, G'Vine či Saffron. Zapomenout nelze ani na Německo, kde má svou historii i výroba geneveru – ostatně ve spolkových zemích Severní Porýní-Vestfálsko a Dolní Sasko se vyrábí dodnes.

Široká nabídka, ale i různá kvalita

Tak trochu módou se mezi malými palírníky stalo označení ginů termínem „craft“, tedy řemeslný. Obecně jde o giny vyráběné v omezeném množství s důrazem na kvalitu surovin a dokonalý přehled o jejich původu atp. Je ale pravda, že se najdou i značky, které pojem řemeslný používají jen jako součást marketingu, suroviny kupují od velkododavatelů a někdy si i gin nechávají pod svou značkou vyrábět někým jiným – číst etikety tedy nestačí, důležitá je i snaha dozvědět se o produktu něco víc.

Zatímco dříve si na ginu s tonikem pochutnávaly spíše starší generace, dnes oslovuje především mladé – základna je ve věkové skupině od 18 do 35 let. A navíc, nápoj, který oslovuje jak ženy, tak muže, se začíná pomalu diverzifikovat – už dnes existují druhy ginů, jejichž cílovým konzumentem jsou především ženy, jako například Beefeater Pink nebo Gin Mare.

Gin nám chutná i doma

Gin dnes dle všeho zažívá zlaté časy. Lidé mají chuť zkoušet nové věci, za které jsou ochotni také zaplatit. Zajímavé kombinace, perfektní servírování a s tím spojené neotřelé zážitky by mohly celé kategorii ještě pomoci k růstu.

V Česku během posledních let vzniklo také několik podniků specializujících se výhradně na Gin & Tonic. Najdete je v Praze, Brně a Olomouci. I prognózy do budoucna jsou příznivé. Předpoklad je samozřejmě postupná výhra v boji s nákazou covid-19, který bohužel celý trh nápojové gastronomie úzce zasahuje souvisejícími omezeními. V této souvislosti je zřejmá jistá změna zákaznického segmentu na maloobchodní prodej. Lidé si zkrátka užívají své oblíbené giny v pohodě svých domovů. Tato situace není až tak problémem výrobců, těm se do jisté míry mohou obraty i zvyšovat. Nejvíce dotčeným segmentem se stávají bary, kluby a gastronomické provozy. ■

Text: Radek Poláček
Foto: Shutterstock a archiv

Vzdělávání i zábava v centru ABZAC

Česká barmanská asociace (CBA) vznikla zároveň s demokratickým Československem nebo vlastně ještě chvíli před ním. Hlavním cílem asociace je sdružování a vzdělávání pracovníků nápojové gastronomie – barmanů, baristů, teatenderů a pivních specialistů. Tím vším se snaží rozvíjet tuzemskou gastronomii a úroveň poskytovaného servisu v pohostinských zařízeních. Odjakživa se hlásí k principům zodpovědné konzumace alkoholu a trvalé udržitelnosti. Jedním z jejích projektů je také brněnské centrum ABZAC.

Nevšední a plně profesionální

Vzdělávací a konferenční centrum ABZAC* vzniklo v roce 2018 po nekonečných přípravách, hledání vhodných prostor a několika letech stavebních úprav. Dnes se pyšní moderními multifunkčními prostory. Z původního záměru v podobě kanceláře se školicí místností pro členy asociace vznikl díky zapojení desítek partnerských společností projekt rozlehlého centra o několika sálech a saloncích.

ABZAC je unikátním konceptem spojujícím víceúčelové prostory a nápojovou gastronomii. Kromě toho tyto prostory nabízí technologii, za niž byste si jinde museli připlatit. Místnosti ozvučuje technika od L-Acoustics, jedné z nejrenomovanějších zvukařských společností. Užijete si tak stejné ozvučení jako návštěvníci hokejové Hartwall Areny v Helsinkách, Vídeňské státní opery nebo Kongresového paláce v Paříži, tam všude tato firma instalovala svá zařízení. Veškeré prostory jsou dále vybaveny obrazovkami určenými pro živou prezentaci i promo smyčky. Centrum disponuje strukturovanou kabeláží pro videokamery a rozvody do režie přímého přenosu.

Se školením od centra ABZAC máme zkušenosti i u nás v JASO.

Pokud se rozhodnete pořádat váš event u nás, bude nevšední a plně profesionální!

Podpora pro váš budoucí růst

ABZAC též nabízí možnost vzdělávání pracovníků a zaměstnanců gastronomických provozů. Například v JASO jsme nedávno absolvovali školení o ginech, rumech a vínech.

Právě v této nelehké době restriktivních omezení provozů mohou zaměstnavatelé časový prostor smysluplně využít pro vzdělávání svých zaměstnanců. Vzhledem k tomu, že Ministerstvo práce a sociálních věcí hradí účastníkům 85 % uznatelných nákladů, je tato aktivita významnou podporou pro váš budoucí růst.

CBA zajistí kompletní administrativní servis při vyřízení žádosti a obstará komunikaci potřebnou pro hladký schvalovací průběh.

Brněnské centrum CBA ABZAC disponuje plně vybavenými vzdělávacími prostory s profesionálním technologickým zázemím a infrastrukturou.

Tematické okruhy vzdělávacího programu CBA:

Ze strany CBA je zajištěna intenzivní, odborná teoretická a praktická výuka s maximálním zaměřením na současnou moderní gastronomii a její požadavky. Tematické okruhy je možno libovolně kombinovat v závislosti na samotném zaměření vašeho gastronomického provozu a aktuální potřebě vzdělávání zaměstnanců.

- Moderní obsluha hostů – hospitality, komunikace, nové trendy v gastronomii
- Bar, zbožíznalství, výroba a zpracování surovin, míchané nápoje a barová práce
- Víno světové i moravské – výroba, rozdělení, použití v praxi
- Pivo a výčepní technologie – výroba, rozdělení, použití v praxi
- Káva – technologie, výroba, zpracování, použití
- Čaj – technologie, výroba, zpracování, použití
- Produktové školení – destiláty, sirupy, likéry atd.
- Jazykové znalosti a dovednosti v komunikaci se zákazníkem

V případě zájmu o vzdělávání se obraťte na **info@abzac.cz** nebo tel.: **+420 606 818 149**

** Abzac (čti „abzac“, nikoliv „abzak“) je příruční stůl, v němž obsluhující najde vše, co právě potřebuje. To samé se v přeneseném významu dá říct o ABZACU.*

Výběr ginových koktejlů z našeho baru

Gin & tonic

Momentálně je nejmódnější gastronomickou variantou, jak připravit nápoj dle konkrétního zadání zákazníka. Na trhu najdeme stovky druhů ginu a desítky druhů toniku. V každém případě se dá říci, že čím kvalitnější produkt použijeme, tím lepší budeme mít výsledný zážitek.
Další volba bylin, vložek, koření, kůry nebo citrusů je již na našem zvážení a chuti experimentovat.

Klasická receptura:
- 5 cl ginu Gordon´s
- dolít Schweppes Premium Mixer Original Tonic

Receptura netradiční:
- 5 cl G'Vine Floraison Gin
- dolít Thomas Henry Elderflower Tonic

Tip: Nebojte se použít netradiční ingredience jako vložku do hotového nápoje. Plátky červené papriky, skořice, hřebíček, všechny varianty sušeného ovoce… Najděte tu svoji nejoblíbenější ingredienci.

„Vesper“ Martini

Klasický pánský aperitiv na bázi ginu. V kombinaci s dílem vodky a lehkou dávkou Lillet Blanc se jedná o noblesní a charismatický nápoj.

Zde se nabízí přesná receptura popsaná ve známé „bondovce“ CASINO ROYALE z roku 2006:
- „Three measures of Gordon's; one of vodka; half a measure of Kina Lillet. Shake it over ice, and add a thin slice of lemon peel.“ Neboli tři díly ginu Gordon´s, jeden vodky, půl dílu Kina Lillet. Protřepejte s ledem a přidejte tenký plátek citronové kůry.

Tip: Známý slogan Jamese Bonda „Protřepat, nemíchat“ dnes již téměř zlidověl. Pokud je ovšem zákazník připraven vychutnat si drink v jeho plné síle, doporučuji naopak pouze promíchat, ale netřepat.

Negroni

Podle nejznámějšího příběhu bylo Negroni vynalezeno ve Florencii (Itálie) v r. 1919 v kavárně Casoni. Pojmenováno bylo podle hraběte Camilla Negroniho, který požádal barmana (Fosca Scarselliho), aby mu do jeho oblíbeného nápoje Americano přimíchal gin. V anglických koktejlových příručkách se název Negroni objevuje až od roku 1947.

Receptura:
- 1 díl ginu – vhodné použít výrazný gin s dominantní hořkostí – např. Beefeater / Beefeater 24
- 1 díl červeného vermutu
- 1 díl Campari Bitter
- zástřik pomerančovou kůrou

Tip: Pomerančovou kůru je vhodné před zástřikem lehce opálit plamenem.

Gimlet

Díky patentu konzervace citrusové šťávy bez použití alkoholu pro potřeby námořníků vznikl Rose´s Lime Cordial – sirup hojně využívaný dodnes. Kombinace s ginem pak dala základ klasickému koktejlu Gimlet.

Klasická receptura:
- 6 cl ginu – vhodné použít lehčí aromatický gin – např. Tanqueray No. 10
- 2 cl sirupu Rose´s Lime Cordial

Pro milovníky ovocnější chuti
- 5 cl ginu
- 2 cl čerstvé limetkové šťávy
- 1 cl cukrového sirupu

Tip: Můžete doplnit lístkem nebo květem čerstvé bazalky.

Text: Radek Poláček, redakce
Foto: archiv JASO, archiv ABZAC

Bílé Karpaty – bohem zapomenutý kraj

Naše prázdninová stanování s dětmi po Česku se stala tradicí, na kterou se každoročně těším. Pravda je, že jak děti vyrostly z tří- až pětiletých capartů do teenagerovských let, moje těšení převládá nad tím jejich. Přesto si na společná dobývání kouzelných míst nenechám sáhnout. Snad jsem i svoje děti naučila, že toulání po skalách a po horách s nebem nad hlavou je načichlé svobodou a radostí. Letos padl los na zapadlá zákoutí Bílých Karpat.

Půvabná krajina z Velkého Lopeníku jako na dlani.

Vzhůru do kopaničářských kopců

Přenocovali jsme v kempu ve Starém Hrozenkově, odkud jsme vyrazili po naučné stezce Okolo Hrozenka. Místní kraj má půvabný ráz – kopce, lesy, pastviny, pole, pár domků rozesetých po stráních. Zdá se to jako bohem zapomenutý kraj, a kdyby nebylo knihy Kateřiny Tučkové Žítkovské bohyně, nebylo by zřejmě ani těch pár turistů, které jsme po cestě potkali.

Právě zde v kopcích Bílých Karpat žily ženy obdařené výjimečnými schopnostmi – uměly léčit, viděly do budoucnosti a své umění si předávaly z generace na generaci. Těšili jsme se do muzea poslední žítkovské bohyně Irmy Gabrhelové v osadě Čierné, která zde žila do roku 2001. Stávající majitel chalupu koupil a zrekonstruoval. Díky jeho povídání a prohlídce domu se nám alespoň trochu poskládaly střípky všech našich postupně nasbíraných dojmů o „bohování“ a životě lidí ve zdejším kraji.

Další noc už jsme strávili v pěkném a čistém kempu v Bojkovicích se skvělou venkovní kuchyní, bazénem, restaurací, hřišti. Večer bylo o zábavu postaráno – se sklenkou vína v zahradní restauraci při promítání dobrého českého filmu.

Přímo z kempu jsme měli výhled na zámek Nový Světlov postavený ve slohu anglické gotiky. Zámek má svůj prohlídkový okruh, zároveň je i kulturním centrem, část je provozována jako hotel a restaurace. My jsme jej omrkli jen zvenku, naše návraty z výletů byly pravidelně až po zavíračce.

Velká Javořina na dohled

Z Bílých Karpat bychom nemohli odjet, aniž bychom pokořili jejich nejvyšší vrchol, Velkou Javořinu (970 m n. m.). Ze silnice spojující Strání a Slavkov jsme odbočili na lesní asfaltku, zaparkovali u Kamenné boudy a vyrazili po příjemné, široké lesní cestě. Stoupala vzhůru pozvolna, až závěrečný výstup po opuštění lesa byl prudší. Otevřel se nám krásný pohled – na slovenské straně Malá a Velká Fatra, na české Pálava a Bílé Karpaty. Poobědvali jsme v Holubyho chatě, téměř po česko-slovenské hranici jsme se vrátili zpět na vrchol k vysílači a napojili se na naučnou stezku Javořina, která nás dovedla zpátky na parkoviště.

Legenda o Čachtické paní

Čachtice byly naším cílem následující den. Pokud nechcete kupovat slovenskou dálniční známku, dojedete tam pohodlně i po silnici 61. Před sebou jsme měli celý den, a tak jsme si hrad nechali až na odpoledne a nejdříve zamířili na nejvyšší vrchol Malých Karpat, Velký Plešivec (484 m n. m.). I když nemůže ohromit svou výškou, potěší malebnými výhledy směrem na Pováží i na Čachtický hrad. Trasa dlouhá 6,5 km vedla po hřebeni Malých Karpat a převýšení 361 m bylo i v horkém letním dni ve stínu stromů příjemné.

Odpoledne na nás čekala zřícenina Čachtického hradu, který se zde tyčil už ve 13. století jako strážní hrad. Později proslul především díky Alžbětě Báthoryové, přezdívané Čachtická paní. Při prohlídce jsme si mohli jen domýšlet, co vše se v nyní už polorozbořených zdech odehrávalo na přelomu šestnáctého a sedmnáctého století, kdy zde zámožná uherská šlechtična pobývala. Alžběta měla zálibu v mučení mladých děvčat a počty obětí, které měla spolu se svými pomocníky na svědomí, se počítají ve stovkách. Kdo ví, zda jsou pravdivé i její pověstné koupele v krvi mladých dívek pro zachování mladistvosti. Jako by i zdi byly nasáklé trpkou příchutí neslavné historie. »

Poutní vrchol Velký Plešivec s ocelovým křížem je i startovací místo pro paragliding a rogala.

Torzo věže, v jejímž sklepení byla prý vězněna Alžběta Báthoryová.

Jurkovičovy domy v Luhačovicích hrají všemi barvami.

Zámek Nový Světlov tak trochu připomíná státní zámek Hluboká v jižních Čechách.

Baťův Zlín

Z tuláků po hradech a po horách jsme se na jeden den stali městskými turisty. Dopoledne jsme strávili v Baťově Zlíně, městě se zvláštní prvorepublikovou atmosférou. Zahájili jsme komentovanou prohlídkou Baťova mrakodrapu (nezapomeňte si ji dopředu zarezervovat), který nechal postavit Jan Antonín Baťa podle projektu architekta Vladimíra Karfíka v letech 1936–1938 jako sídlo své obuvnické firmy. Takzvaná „Jednadvacítka“ má 77,5 metrů, 16 pater a svého času se jednalo o druhou nejvyšší budovu Evropy. Na střechu nás vyvezl klenot a technická rarita – výtahová kancelář o rozměrech 6 × 6 m. Vypráví se, že výtah měl sloužit panu Baťovi k rychlé a účinné kontrole jeho zaměstnanců. Ve skutečnosti v něm Baťa nikdy nejel, protože na podzim roku 1939, kdy byl výtah zprovozněn, už byl v zahraničí. Kontrolovat zaměstnance by také nemohl, neboť prosklená část výtahu vede ven z budovy, nikoliv do prostor jednotlivých pater. Nenechte si ujít prohlídku tohoto technického skvostu a vyprávění o jednom z největších Čechů, stojí to za to.

Zbytky Čachtického hradu.

Vychutnejte si lázeňskou atmosféru

Lázeňské město Luhačovice nás odpoledne přivítalo svojí opravenou kolonádou, pestrobarevnými domy ve stylu lidové secese od architekta Dušana Jurkoviče a zrekonstruovanou halou zdejšího nejznámějšího pramene Vincentka. Ochutnali jsme léčivé prameny, děti daly přednost místní zmrzlině a lázeňským oplatkám. Když se nabažíte lázeňské atmosféry, zajděte se ještě projít k přehradě v blízkých Pozlovicích. S Luhačovicemi je propojena Jurkovičovou alejí, děti ocení cestu vyhlídkovým vláčkem. Pokud byste chtěli v Luhačovicích strávit více dnů, na pravém břehu naproti hrázi můžete přenocovat ve stanu nebo v chatkách v autokempu.

Vysílač na Velké Javořině.

Ještě se trochu rozhlédnout

Poslední den – balení stanů, rozloučení s kempem a hurá na poslední výlet. Originální dřevěná stavba s kamennou základnou, rozhledna na Velkém Lopeníku (911 m n. m.), třetím nejvyšším vrcholu Bílých Karpat, nám svým dechberoucím výhledem uzavřela naše letní putování. Bílé Karpaty, Malá Fatra, Strážovské vrchy, Považský Inovec, Malé Karpaty, Pálava, Chřiby, Hostýnské a Vizovické vrchy, Beskydy. Je ještě tolik krásných míst, kam můžeme příště vyrazit.

Text a foto: Zdeňka Škochová

Zima nás nedostane!

Denní přísun ovoce je základ každé zdravé rodiny a děti ho mohou mlsat i v adventním kalendáři či mikulášské nadílce. Zkrátka nepřijdou ani dospělí, kteří rádi objevují zajímavé chutě – tentokrát hřejivé s jižanským nádechem nebo s vůní jalovce. Zahřejí a poslouží jako prevence. A pokud by nezabraly, tak určitě pomůže extra účinná dezinfekce.

Nepřítel virů a bakterií

Extra účinná antivirová dezinfekce ECOSHINE ASOR se hodí na vyčištění nejrůznějších povrchů, zařízení a předmětů, ale také k osobní hygieně rukou. Akademie věd ji označila jako 100% účinný prostředek proti novému koronaviru SARS-CoV-2. Roztok je netoxický, nedráždivý a ekologicky bezpečný. Jeho využití spadá např. do oblasti zdravotnictví, školství, gastronomie, hotelnictví, potravinářství, zemědělství, ale i do domácností. Dezinfekci můžete také aplikovat zamlžením – suchou studenou mlhou z ultrazvukového zvlhčovače vzduchu PELO, která se dostane do všech míst.

Kinley Bitter Rose s jižanským temperamentem

Kinley je vyhledávanou součástí míchaných nápojů už více než 40 let. V sedmdesátých letech minulého století vstoupila značka na evropský trh, který si ihned podmanila. Nový Kinley Bitter Rose kombinuje hořkost s příchutí lesního ovoce. Vychutnejte si ho samostatně nebo v míchaném nápoji a objevte ohnivý jižanský temperament.

Gin Opihr voní dálkami

Opihr je londýnský suchý gin vyrobený z rostlin rostoucích podél tradiční cesty koření, která vedla zpět do Spojeného království. Na výrobu tohoto ginu, který v roce 2013 uvedla na trh značka Quintessential Brands, se používají indonéské bobule cubeba, indický pepř a marocký koriandr.

S Ovocňákem může být i mlsání zdravé

Lámete si hlavu, jak dostat do dětí více ovoce? Dopřejte svým nejmenším krásně slaďoučkou a 100% ovocnou radost. **Letos poprvé v adventním kalendáři čekají na děti oblíbené lisované ovocné plátky** – v osmi různých příchutích, bez jakýchkoli „vylepšováků“ a přidaného cukru.

Také na Mikuláše můžete nadílku pojmout zdravě a obdarovat mlsné jazýčky jen a jen ovocem. Pokud bude **v dárkovém balení ve tvaru bonbonu**, nebude nic podezřelé ani těm největším mlsounům. Jeden „bonbon“ obsahuje plátky pěti příchutí: hruška, jahoda, malina, meruňka a černý rybíz.

Český mistr nefalšovaných moštů Ovocňák nabízí na podzim také novou příchuť hroznového vína a borůvek. A tím novinky nekončí. Příchutě rakytník, jablko, lesní ovoce a hruška jsou nyní k dostání v 750ml balení – konečně správná velikost na rodinný stůl.

Inzerce

Mým hudebním snem je mít nasazenou písničku v amerických rádiích

Olga Lounová se pohybuje v hudební i herecké branži, ale málokdo ví, že jezdí také rallye a drift. Na pódiích ji uvidíte s kytarou v ruce a velkým úsměvem, který ji neopouští ani za volantem.

Poprvé jsem se s ní setkala v období plesové sezóny na Sportovním plese, kdy se jí podařilo během vystoupení roztančit a rozezpívat sál plný lidí, většinou sportovců. Tehdy se přiznala, že má ráda právě atmosféru sportovních plesů, už jen proto, že sportovci mají vytrvalost, skvělou energii a baví je „řádit“.

Jaká oblast je vám aktuálně nejbližší – hudební, nebo závodní?

Na prvním místě je určitě zpívání a skládání písniček. Rallye a drift jsou mé milované koníčky v prostředí, které mě baví svou syrovostí a pravostí.

Je něco, co podle vás dané oblasti propojuje?

Během jednoho čerpám inspiraci, kterou pak využívám při tvorbě, takže jsou absolutně provázané. A navíc závod je vlastně tak trochu představení a současně i show pro lidi.

A jak se vyvíjel váš vztah k automobilům?

Jako malá jsem jezdila po celé Evropě kamionem s mým tátou. On navíc rád rekonstruoval veterány, takže auta byla kolem mě celý život. Ve volném čase jsme se jezdili dívat na závody. Tajně jsem záviděla závodníkům a říkala si, jak se k tomu asi dostali. No a jednoho dne jsme se šli mrknout na závody autokrosu a můj tehdejší manažer mi tenkrát řekl, že Dan Landa má točit film o závodech, ať se v nějaké bugině vyfotím, že jsem pozvaná na konkurz. Hlavou mi proletělo: To se přece stát nemůže, že bych si zahrála ve filmu závodnici, když nezávodím. Nakonec jsem tu roli dostala a díky ní začala skutečně závodit. Začala jsem jako navigátorka Jardy Tomaštíka a nakonec skončila jako řidička Mitsubishi Lancer Evo 9 a drifterka v Nissanu 350Z. Život je nevyzpytatelný ve svých překvapeních.

Závod je vlastně tak trochu představení a současně i show pro lidi.

Olga zpívá i skládá a se svojí kapelou dělala předskokanku i americké hvězdě Pink.

Co vás přivedlo k muzice?

Muziku miluji. Je to součást života, která ho dobarvuje. Na začátku mě bavily dětské říkanky, pak kytarovky u táboráků, později Michael Jackson a teď už má u mě místo mnoho stylů. Určitě si cením nominací, které jsem v životě dostala, ale víc si vážím každého malého ocenění od samotných posluchačů mých písniček.

Díky nasazení vaší písně pro Eurovizi máte ale velké množství fanoušků i v zahraničí.

Těší mě, že moji píseň sdílí lidé v zahraničí a nadále jí fandí, i když do Eurovize nepostoupila. Ve Švédsku ji budou dokonce nasazovat do rádia. Z celé mé tvorby mě totiž skladba Dark Water nejvíc chytla za srdce a má silnou emoci.

Jaké hudební prostředí je vám blízké?

Nahrávací studio mám ráda, je to taková pekárna, kde se dopékají moje rozdělané nápady. Baví mě koncerty kdekoliv a kdykoliv. A filmové kamery? Líbí se mi, že člověk po sobě zanechá i nějakou vizuální stopu.

Máte před sebou nějakou hudební a závodní výzvu?

Výzvy mám moc ráda. Beru jako výzvu každou novou nabídku nebo dotažení nového hudebního nápadu do konce. Ale mojí největší výzvou asi bude natočit hudební pohádku, ke které jsem napsala písničky a část scénáře.

Můžete zmínit, jaké hudební projekty máte v poslední době za sebou a na jaké se připravujete?

V podstatě neustále na něčem pracuji a to mě naplňuje. Brzy přijde do kin film Gump, ke kterému jsem napsala písničku Protože to nevzdám a ve filmu jsem si i zahrála. Zrovna teď jsme nazpívali s Raegem a Petrem Kolářem píseň Máma a vznikl k ní i nový videoklip. Pomalinku dokončuji i anglicky zpívanou desku, kterou jsem roztočila v Los Angeles a makáme na ní už čtyři roky s hodně zajímavou skupinou amerických producentů.

Role ve filmu TACHO odstartovala závodnickou kariéru Olgy Lounové.

Kde hledáte inspiraci k vašim textům?

Vlastně tak nějak různě. Někdy mě inspiruje život, jindy film nebo nějaký příběh. Ale určitě život a emoce jsou ten hlavní motor. Musím ale mít časový prostor tvořit. Když je moc práce, tvořit nestíhám. Snad jen po cestě na koncert, když jedu sama autem. Ale ráda občas vycestuji někam sama a tvořím.

Jak relaxujete a kde berete energii pro vaše vystoupení?

Energii beru právě z té práce. Kdybych neměla pro koho tvořit, tak bych tu energii asi neměla, ale když mám nějaký zajímavý ohlas, dostanu hned chuť tvořit dál. Jestli bych to měla brát doslova, tak nejvíc energie získávám spánkem. V tom bych poslední dobou asi vyhrála nějaké mistrovství. Sport by sice měl nabíjet, ale mě většinou trochu unaví. Jinak to ale se sportem nepřeháním, cvičím jen párkrát týdně.

K podzimnímu období patří zralé víno. Když si představíte podzimní večery, čemu dáváte přednost? Jaké je vaše oblíbené pití?

Voda Royal Water je to nejlepší, co ráda popíjím. Určitě čaj z čerstvé máty nebo Coca-Cola Zero. Jsem trochu nudná, co se pití týče. Víno si dávám výjimečně.

Co vám v poslední době udělalo radost?

Mám radost, že stále můžu tvořit a že mě to baví. Asi největší radost mi udělala moje rodina. Mladší sestra je těhotná, ta nejmladší nazpívala úspěšnou písničku Dneska je pátek, kterou jsem napsala s Raegem, a mladší brácha začal studovat na střední škole. Jsem na všechny moc pyšná. ■

Co v sobě ukrývá Olga Lounová?

Hudební nadání. Hraje na klavír, kytaru a flétnu. Skládá hudbu a píše texty.

■ Mezi její největší hity patří rozhodně píseň Láska v housce s Xindlem X a mnoho autorských skladeb. Jednou z nich je i duet s Karlem Gottem Dál za obzor. Píseň Jsem optimista má na internetu 25 mil. zhlédnutí. S nadějnou zpěvačkou Elis Mraz nedávno natočila klip k písničce Napůl lásky. Zapojila se do projektu Gump, který přináší autentický příběh se zkušenostmi člověka, který se celý svůj život věnuje záchraně týraných psů.

■ Pracuje střídavě v České republice a v Los Angeles.

■ Účinkuje v divadlech a muzikálech.

■ Před deseti lety vystoupila se svými muzikanty jako předkapela zpěvačky Pink, se kterou se osobně setkala.

Nadšení pro sport. Je aktivní v několika sportovních činnostech.

■ Na vlastních show Rotující nebe a Optický klam předvedla akrobatické umění, které dlouho trénovala – závěsnou akrobacii na šálách a hrazdě.

■ Fandí freedivingu.

■ Objevuje se jako navigátorka nebo řidička především při závodech rallye v rámci MČR.

Herecký talent.

■ Vidět ji můžeme ve filmech i seriálech. Zahrála si například v seriálech Vyprávěj nebo Ošklivka Katka.

Text: MgA. Marcela Doubková, šéfredaktorka časopisu EXIT 162
Foto: archiv Olgy Lounové

Letošní jaro strávil Vojtík na úpatí Vysočiny uprostřed nádherné přírody.

Domov bez bariér

Třináctiletý Vojta Schwarz, kterého znáte z minulých magazínů, se po půlroční pauze vrátil do svého domova ve Střelicích, který se postupně mění v bezbariérové bydlení vyhovující všem potřebám dítěte s kombinovaným postižením a náročné péči o něj. Přijměte poděkování za kontinuální pomoc, která probíhá formou sbírky v podnikové prodejně SKLEP a VO JASO a která také na jaře podpořila část stavebních prací při rozsáhlé rekonstrukci chlapcova domova.

Jak se Vojtovi aktuálně daří?

Letošní rok, který není standardní pro nikoho z nás, prožívá také junior Vojta úplně jinak. Vojta se před očima mění v dospívajícího mladíka, což je velká zátěžová zkouška především pro jeho epilepsii. Dlouho jsme si užívali „komfortu“ bez záchvatů, bohužel nyní se zdá, že ani trojkombinace léků jeho už tak zkoušený mozek neochrání před záchvaty. Moc si přejeme, aby jich bylo co nejméně a abychom je zvládali v domácím prostředí.

Jsme moc rádi, že jsme stihli ještě před vypuknutím koronavirové krize absolvovat s Vojtou měsíční neurorehabilitační program v Sanatoriích Klimkovice, který mu pomáhá a který alespoň jednou ročně potřebuje.

Každopádně naší nejzásadnější letošní aktivitou je bezbariérová úprava našeho domova tak, aby více vyhovoval Vojtíkovým speciálním potřebám i nárokům na 24hodinovou péči o to nejdražší, co máme.

Rekonstrukce v plném proudu

Již před Vánocemi se Vojta se svými nejbližšími vystěhoval z domu ve Střelicích, který jsme předali stavební firmě a místním řemeslníkům k provedení kompletní bezbariérové přestavby. Když jsme se stěhovali k příbuzným na Vysočinu, netušili jsme, jak náročný rok nás čeká. Dobu nouzového stavu na jaře, kdy nefungovaly ani Vojtíkův stacionář, ani škola, strávil s maminkou v domku jejího dětství v malebné vísce Jasenice u své prababičky.

Mezitím se jeho domov měnil podle bezbariérového projektu. Celkově se interiér otevřel, provzdušnil a prosvětlil, což vyhovuje nejen nutnosti pohybu na vozíčku, ale také filozofii ztišení a zklidnění, které doma všichni potřebujeme.

Přestože celá první etapa rekonstrukce byla časově, finančně i energeticky náročnější, než jsme čekali, veškerý stres vyvážily Vojtíkovy úsměvy při koupeli v hydromasážní vaně, štěstí v houpacím křesle na terase nebo nadšené zírání do ohně v krbových kamnech. I když stavba pokračuje dál, to nejdůležitější už funguje a moc rádi jsme se na začátku léta vrátili zpátky domů.

Léto plné zážitků

Vzhledem ke zdravotním komplikacím i velkým výdajům si rodina netroufla odjet na delší dobu na dovolenou. Ale i tak jsme si užili místní koupaliště, výlety na kolech s Benecyklem, spoustu příjemných zahradních večerů pod hvězdami a krásná setkání s přáteli. Týden na přelomu července a srpna strávil Vojtík na hipoterapeutickém táboře, kde kromě dvou každodenních rehabilitací na koni trávil čas se svými kamarády pestrým táborovým programem.

Přestože většina zamýšlených aktivit směřuje přímo k Vojtovi, věnuje spolek Vojtěška každoročně nemalé úsilí k podpoře užitečných aktivit ve prospěch dalších dětí a mladistvých se speciálními potřebami a organizací, které se jim věnují.

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

vojtěška

Podpořme Vojtu

Jsme moc rádi, že na Vojtu myslíte při svých nákupech v prodejně SKLEP i VO JASO, vaše dary vždy do poslední koruny putují přesně na to, co Vojta aktuálně potřebuje. Pokud byste chtěli podpořit Vojtu i v budoucnu, můžete tak učinit v kasičkách umístěných v podnikové prodejně SKLEP a firmě JASO nebo kdykoliv prostřednictvím účtu spolku Vojtěška, č. 9876598765/5500. To nejcennější si Vojtíkova rodina pro svého chlapce bohužel nekoupí, ale váš dar podpoří Vojtovy speciální potřeby a umožní mu žít v rámci svých omezení plnohodnotný život. Více informací je k dispozici na www.vojteska.org nebo na FB profilu spolku Vojtěška.

Text: Mgr. Jana Schwarzová, redakce
Foto: archiv spolku Vojtěška

Tuňákobraní: Workshop v Kuliner – škole vaření

S naším obchodním týmem jsme se v Kuliner – škole vaření zúčastnili Tuňákobraní. Tímto nápaditým workshopem nás provedl šéfkuchař školy vaření Honza Rimpler společně s Jardou Karáskem, majitelem KAIZEN SUSHI.

Tuňák na všechny způsoby

Tuňák byl zavěšen na trojnožce a byl vyfiletován a porcován přímo před námi. Vzhledem ke chladnějšímu zimnímu počasí jsme po čas venkovního filetování mohli ochutnat vynikající rybí polévku, která nás příjemně zahřála. Následně jsme si každý společně s instruktory mohli sami připravit sushi, steak i tatarák z tuňáka.

Máte chuť

se také zúčastnit a zdokonalit tak své kuchařské umění?

Chcete potěšit své blízké a nadělit jim pod stromeček dárkový poukaz na některý ze zajímavých workshopů?

Výběr kurzů najdete na www.kulinerplus.cz

Text a foto: redakce, archiv JASO

Jak s tuňákem na talíři zabodujete

Pro všechny milovníky mořských ryb máme připravenou úžasnou exkurzi do kuchyně, v níž je králem jedna z nejrychlejších a nejoblíbenějších ryb světa. Pojďme ochutnat tuňáka trochu jinak.

Tatarák z tuňáka

Ingredience:
- 100 g tuňáka na porci
- kapary
- sušená rajčata
- šalotka
- olivový olej
- sůl, pepř
- limetová šťáva

Postup:
Začněte tím, že rybu nakrájíte na menší kousky, nejlépe na kostičky. Přidejte kapary, nasekaná sušená rajčata, šalotku, pokapejte olivovým olejem, osolte, opepřete a nakonec zakápněte limetovou šťávou. Tento pokrm můžete doplnit také křepelčím volským okem a zeleným chřestem.

Sushi

Ingredience na přípravu rýže:
- 1 díl sushi rýže
- 1 díl studené vody
- sůl a rýžový ocet na ochucení

Postup:
Rýži několikrát propláchněte studenou vodou. Nechte minimálně jednu hodinu ve vodě odstát a poté sceďte. Rýži zalijte stejným množstvím vody a na mírném plameni uvařte, promíchejte a zbavte páry. Ochuťte solí a octem.
Jako náplně do sushi můžete kromě tuňáka použít lososa, avokádo, okurku, krabí tyčinky a další ingredience dle vaší vytříbené chuti. Sushi podávejte se sójovou omáčkou, wasabi a nakládaným zázvorem.

Steak z tuňáka se salátem z fenyklu

Ingredience na steak:
- 150 g tuňáka
- sůl, pepř
- olivový olej
- sezam

Postup:
Steak z tuňáka osolte, opepřete a obalte v sezamu. Opečte 20 vteřin z každé strany na pánvi, kterou jste vyložili pečicím papírem. Hotový steak můžete nakrájet na plátky a podávat s křehkým salátem z fenyklu.

Ingredience na salát:
Na 4 porce
- 2 velké fenykly
- 1 jablko
- 1 limeta nebo citrón a šťáva z něj
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 lžička strouhaného křenu
- sůl a pepř dle chuti

Postup:
Jablka a fenykl nakrájejte na tenké nudličky a ochuťte. Dresink z citrónové šťávy, oleje, soli a pepře vymíchejte v hladkou emulzi. Pak smíchejte s připraveným fenyklem, jablíčky a můžete přidat i nastrouhaný křen. Dejte na 15 minut odležet do lednice.

Přejeme vám dobrou chuť!

Chutný na talíři, rychlý v moři

Tuňák žlutoploutvý (Thunnus albacares, angl. yellowfin tuna) má silné vřetenovité tělo, což mu umožňuje velmi hbitý pohyb. Patří mezi nejrychlejší ryby vůbec, dokáže plavat rychlostí až 80 km/h, což využívá především při lovu malých ryb. Musí neustále plavat, a to s otevřenou pusou, aby měl dostatek kyslíku, který získává z vody. Proto dokáže v obdobích tahu urazit velmi dlouhé vzdálenosti. Vyskytuje se v hlubokých vodách tropických a subtropických moří Atlantského, Indického a Tichého oceánu, tedy kromě Středozemního moře. Celkově oceány křižuje až 15 druhů tuňáka.

Váha: 40–200 kg
Délka: až 2,4 m
Výtěžnost masa: 48 %
Tučnost masa: vysoká

Ryba pro každého

Tuňák je jednou z nejdůležitějších ryb, které se využívají v gastronomii. Díky své oblibě patří k nejvíce konzumovaným druhům. Maso z tuňáka je tmavší barvy, může až připomínat červené hovězí maso, svou chutí se občas přirovnává k masu telecímu. Maso tepelnou úpravou bledne a nedoporučuje se dlouze tepelně upravovat, aby se nevysušilo. Maso je libové a bez kostí, často jej ocení i ti, kteří rybám moc neholdují. Filet z tuňáka je velmi vhodný jak k tepelné úpravě, tedy k přípravě steaku, tak k syrové úpravě, např. na sushi či sashimi.

Tuňák a zdraví

Maso jako u většiny ryb obsahuje vysoké množství omega-3 mastných kyselin, a navíc také omega-6 mastné kyseliny.

Dále obsahuje bílkoviny a minerální látky, což má pozitivní vliv na kardiovaskulární systém, zrak a mozek a má také protizánětlivé účinky.

Maso z tuňáka žlutoploutvého se doporučuje při redukčních dietách a vzhledem k obsahu účinných látek je velmi vhodnou potravinou pro sportovce.

Tuňák v konzervě

Oproti čerstvému tuňákovi není samozřejmě ten konzervovaný tak tučný, neboť se při přípravě využívají méně tučné ryby. Navíc jsou vařeny v osolené vodě nebo páře, a tím ztrácí velké množství tuku. Tuňák v konzervě už bohužel neobsahuje kvůli zpracovávacím procesům tolik omega-3 a omega-6 mastných kyselin jako čerstvý tuňák. S ohledem na výživovou hodnotu a vitamíny je lepší vybírat tuňáka ve vlastní šťávě, protože u oleje si nikdy nejste jisti jeho kvalitou.

Text: Jan Rimpler, redakce
Foto: archiv Kulinerplus, Wikipedia, Pexels [Kim Cruz]

Lindr®
chladicí a výčepní technika
CZ

CZECH UP YOUR BEER

www.lindr.cz