Jasně!

OSVĚŽUJÍCÍ MAGAZÍN ZE SVĚTA NÁPOJŮ

› číslo 5

25 JASO 1991-2016 DÍKY VÁM!

NOVINKA

VODKA OF EXTRAORDINARY EXPLORERS

Letní osvěžení:
Cider – pivo, víno nebo mošt?
str. 8–9

Rozhovor s Jiřím Langmajerem:
Mám štěstí, že dělám věci, které mne baví
str. 14–15

JASO na cestách:
Malta – Hollywood Středomoří
str. 10–13

PIJSROZUMEM.CZ

AMUNDSEN.CZ

Welcome drink!

Milé čtenářky, milí čtenáři,
letošní rok je pro nás ve znamení oslav. Máme k tomu totiž pádný důvod, který si pořádnou oslavu zaslouží. Je to právě 25 let, kdy vznikla firma JASO. Čtvrt století není zase tak málo, jedná se dokonce o menší milník. U příležitosti oslav jsme oblékli náš areál do nového kabátu, aby i budovy oslavily narozeniny ve slavnostním úboru, jak se patří.

Víme, že sentiment se dnes moc nenosí, ale i přesto si dovolíme ohlédnout se zpět, třeba jen pro zachování tradice. Již od roku 1991 se každé ráno nejen my a naše rodina, ale i mnoho našich kolegů, zaměstnanců a jejich rodin, probouzí s myšlenkou na JASO. Všichni se snažíme, aby byla naše firma co nejlepší, pružnější, poskytovala nejkvalitnější servis, příznivější ceny a aby byla užitečná pro naše odběratele i dodavatele. Na té dlouhé cestě jsme museli rozvíjet stále nové plány a představy – „být prostě kreativní“.

Co vlastně tvoří naši identitu a co je nezaměnitelnou charakteristikou firmy JASO? Jsou to především věrní zákazníci, dodavatelé a zejména loajální zaměstnanci. Zakládáme si na tom, že jsme rodinnou firmou, že jsme v každodenním kontaktu se zaměstnanci, dopravci, zákazníky i dodavateli. Snažíme se ve firmě vytvářet příjemnou rodinnou atmosféru, kde je obchod i práce zábavou. Snad se nám to daří, protože u nás pracuje velká část zaměstnanců déle než patnáct let.

Děkujeme osudu, že jsme měli štěstí na lidi, že se u nás ve firmě i v obchodních vztazích s našimi partnery objevují stále ve větší míře vlastnosti jako solidní odborné znalosti, spolehlivost, čestnost, férovost, smysl pro týmovou spolupráci a přátelství.

Všem našim obchodním partnerům, kolegům, zaměstnancům a přátelům ze srdce děkujeme za dobrou spolupráci, podporu, loajalitu a věrnost.

Největší poděkování patří dvěma kolegům, kteří jsou s námi téměř od úplného začátku, a to obchodnímu řediteli Vítězslavu Lorenzovi a vedoucímu skladů Václavu Srnovi.

Proto nám dovolte, abychom připili na naše kolegy, zákazníky a dodavatele!

DÍKY VÁM… a na zdraví!

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

Foto: Foto Jursa

www.facebook.com/pages/JASO

www.jaso.cz

OBSAH

3 **PŘEDSTAVUJEME**
O Habánských sklepích

4–6 **NA NÁVŠTĚVĚ**
Zámecká sýpka Blansko

8–9 **LETNÍ OSVĚŽENÍ**
CIDER – pivo, víno nebo mošt?

10–13 **JASO NA CESTÁCH**
S Maltézským křížem nad hlavou

14–15 **OSOBNOST**
Jiří Langmajer: Mám štěstí, že dělám věci, které mne baví

16–17 **KOKTEJL NOVINEK**

18–19 **AKCE**
Jak jsme pálili ledové čarodějnice

20–21 **ZE ŽIVOTA FIRMY**
JASO v novém kabátě

23 **HAPPY HOUR**
Letní partie – mořská pochoutka a vodka se zázvorovým pivem

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

Kontakt:
redakce@jaso.cz
redakce@prospectea.cz

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

Evidenční číslo:
MK ČR E 21685

Tisk:
TISK CENTRUM s.r.o.

Datum vydání:
1. 6. 2016

Velké Bílovice – podzim u Kapličky

Velké Bílovice – vinice Zadní hora

Ing. Josef Svoboda, ředitel Habánských sklepů

O HABÁNSKÝCH SKLEPÍCH

Vlajkovou lodí vinařství je Zweigeltrebe Barrique. Ročník 2012 pozdní sběr má vyšší rubínovou barvu s fialovými odlesky. Vůně je elegantní a bohatá, připomínající višně v čokoládě, v pozadí jemné stopy kouře, vanilky a koření. Chuť je bohatá, ovocně kořenitá s delším závěrem. Aktuálně je vybrán mezi 100 nejlepších a umístěn v Salonu vín ČR 2016.

Habánské sklepy byly postaveny ve Velkých Bílovicích tzv. Habány roku 1614, v dobách největšího rozmachu vinařství na Moravě. Habáni byla skupina reformních novokřtěnců, mírumilovných a pokrokově smýšlejících lidí, kteří si na Moravě brzy získali respekt jako zruční řemeslníci, výborní stavitelé a zejména jako vynikající vinaři. Zakládali vinice, budovali sklepy a zavedli na tehdejší dobu pokrokové způsoby ošetřování vinic.

Na přelomu 16. a 17. století, ještě před třicetiletou válkou, měly Velké Bílovice více než 600 hektarů vinic. Byla to doba největšího rozmachu vinařství na Moravě. O jeho rozvoj se podstatnou měrou zasloužili také Habáni – reformní novokřtěnci. Novokřtěnství byl reformační proud mající své počátky ve 20. letech 16. století ve Švýcarsku, který se odlišoval od katolické církve tím, že nekřtil své potomky krátce po narození, ale až po dosažení dospělosti. Na jižní Moravu se novokřtěnci dostali díky pozvání Linharta z Lichtenštejna. Jižní Morava se pro ně stala koncem 16. století „zaslíbenou zemí“. Sami se nazývali „Hutterovi bratři“ podle svého představeného Jakoba Huttera, ale na Moravě jsou nejčastěji nazýváni „Habány“ (zkomolením německého Haus haben – mít dům). Prosluli jako zruční řemeslníci a zemědělci, a proto o ně měla vrchnost velký zájem.

Habáni byli vynikající vinařští odborníci. O tom svědčí i to, že vrchnost si je najímala na zakládání nových vinic a nechala je vinici pěstovat až do uvedení do plodnosti. Mnohé vinice také vlastnili. Každý člen komunity měl své zaměstnání, ve vinařství to byli kopáči vína, sklepníci, ale také vinopalníci.

Do dnešní doby se zachovalo na Moravě mnoho staveb, zejména vinných sklepů. V největším z habánských sklepů, postaveném v roce 1614, dnes sídlí a vyrábí víno společnost stejného jména – Habánské sklepy. Dodnes sklep návštěvníky uchvátí atmosférou starých časů.

Čas pokročil o čtyři staletí a Habáni z Velkých Bílovic již dávno odešli. To podstatné z jejich doby však v Habánských sklepích přetrvalo: houževnatost a pracovitost zdejších vinařů, úcta k půdě a révě i pečlivý dohled nad každou fází výroby vína. Díky tomuto dědictví vznikají i dnes v Habánských sklepích unikátní vína s neopakovatelným charakterem – vína, která mají duši. Stejně jako před čtyřmi staletími.

Foto: Archiv Habánské sklepy

Zámecká sýpka Blansko

Propojení minulosti se současností

Zámecká sýpka je neobvyklou stavbou nad zámeckým parkem v Blansku nacházející se přímo uprostřed Moravského krasu – ráje s četnými přírodními, historickými i technickými poklady. A právě zde najdete stejnojmennou originální restauraci s hotelem. S jejím majitelem a naším klientem Vlastimilem Chládkem jsme si povídali o její historii i současnosti, ale i o lásce k bowlingu, šachům a cyklistice.

Vlastimil Chládek při šachové partii

Uprostřed Moravského krasu se nachází restaurace Zámecká sýpka a hned vedle ní ráj všech vášnivých hráčů bowlingu

V suterénu sýpky se nachází pivotéka s širokou nabídkou pivních speciálů

Bowling Blansko. Tak to vypadá, když se koníček prolne s podnikatelským záměrem…

Ing. Vlastimil Chládek

Je úspěšným podnikatelem a majoritním spolumajitelem společnosti Dopravní stavby Brno.

Má za sebou řadu velkých stavebních projektů. Je majitelem hotelu a restaurace Zámecká sýpka a Bowlingu Blansko. Je vášnivým hráčem šachů a bowlingu. Mimo to je autorem knihy Poděkování andělům a spoluautorem knihy Gens una sumus. Jeho životní motta jsou: Jednou vynecháš – pokaždé vynecháš a Vždy se pokusit udělat z negativa pozitivum.

Mohl byste nám představit ve stručnosti historii restaurace a hotelu Zámecká sýpka?

Datum založení původní blanenské sýpky nelze jednoznačně určit.
V písemných pramenech bývá poprvé zmiňována v 16. století, jako součást panství knížat ze Salm-Reifferscheidtu.
V 60. letech minulého století byly zbourány téměř všechny stavby statku, a kromě vlastního zámku tak zbyla pouze budova Sýpky. Ta byla v průběhu komunismu velmi zdevastována a postupně dál chátrala. Celkový stav se okolo roku 2010 stal neudržitelný. Město tedy přistoupilo k jejímu odprodeji, což mne zaujalo a začal jsem o její koupi velmi vážně uvažovat. Nakonec jsem neodolal a do všech peripetií souvisejících s totální rekonstrukcí objektu se s kolektivem spolupracovníků pustil. Osobně si myslím, že výsledek za to obrovské úsilí stál, a to i kdyby třeba jen pro zachování překrásných historických klenbových konstrukcí. Sám pro sebe si říkám, že „Sýpka“ je ódou na klenby. Snad podobný názor na obnovu Sýpky mají i její návštěvníci a hosté. Samotná rekonstrukce trvala přesně rok, byla náročná, dramatická, ale na ten rok s velice pozitivním pocitem v duši rád vzpomínám.

Kromě Zámecké sýpky provozujete i Bowling Blansko, jak byste nám jej představil? Víme o vás, že jste vášnivým hráčem bowlingu.

Někdy před dvaceti lety jsem si kdesi přečetl větu, že je ideální, když si člověk ze svého koníčka udělá „podnikání“. Tak nějak to bylo i s Bowlingem Blansko. Ten je postavený v těsné blízkosti historické Sýpky a taktéž jako součást zámeckého parku. Mým cílem tehdy bylo postavit jednu z nejkrásnějších bowlingových heren v Česku. Místo dlouhého popisování a představování bych řekl jedinou větu. Přijďte si k nám na Bowling Blansko zahrát a případně se občerstvit, mimo jiné i výbornými produkty dodanými firmou JASO. Věřím, že budete spokojeni po všech stránkách.

Jaký je podle vás trend v dnešním provozování restaurací a barů?

V oboru stravování nejsem vzdělaný, ale myslím, že stejně jako ve všech jiných oblastech lidského konání je důležité používat „selský rozum“. V provozování restaurací, hotelů a barů jsou věci důležité, tedy zásadní, a pak je tu nadstavba a „vychytávky“. Myslím, že právě nadstavba rozhoduje o tom mimořádném úspěchu, ale ta sama o sobě bez splnění zásadních předpokladů nemá žádného smyslu. Přivítání hosta, jeho usazení, kvalitní gastro, obsluha, nepřekročení vhodné míry komunikace, čistota, pořádek, elegance oblečení personálu, kvalita toalet, cenová politika a tak dále, to jsou ty důležité předpoklady. Při jejich splnění je možné jít dál a pohrávat si a usmívat se při kreativních nápadech a inteligentních „vychytávkách“ jak v interiéru, tak i v gastru.

Kromě podnikání a záliby v bowlingu hrajete rád šachy. Jaký je váš největší úspěch?

Šachy hraji už od dětství, takže prakticky celý život. Za největší šachový zážitek a úspěch považuji výhru v simultánní partii nad šachovou legendou Borisem Spasskym (jenž byl v letech 1969–1972 mistrem světa).
V americkém deníku Washington Post tehdy napsali, jak to mistrovi ve dvaceti tazích nandal „nějaký“ Chládek z Česka. Tato partie byla úžasná, ale zdá se mi, jakoby ji tehdy hrál někdo jiný a ne já. Za tak dobrého šachistu se nepovažuji. S velikou pokorou si říkám, že tehdy mé ruce vedl někdo jiný, pevně věřím, že to byly dobré bytosti.

„Sýpka“ je ódou na klenby. Snad podobný názor na obnovu Sýpky mají i její návštěvníci a hosté.

Podle mě mají šachy velký význam. Není to jen hra, ale i „životní styl“. Kdyby se je děti povinně učily už na základní škole, tak by byly možná v životě mnohem úspěšnější. Měly by se je učit ne proto, aby případně vznikali noví mistři, ale aby se děti naučily základní lidská pravidla – umět prohrávat, ale i vyhrávat, vážit si svého soupeře, vědět, že partie končí až matem a nezemdlít a neuspokojit se někde v půli cesty, naučit se samostatnosti, ale i vztahu ke kolektivu. O matematice, paměti, deskriptivní geometrii ani nemluvě. A takhle bych o šachu mohl pokračovat dál.

Jste také autorem knihy Poděkování andělům a spoluautorem knihy Gens una sumus, což je heslo šachistů – Jsme jeden národ. Je to kniha o národech nebo o šachách?

Gens una sumus je mou první knihou, byla vydána asi před 12 lety. Je tvořena příběhy ze života, takže určitě není jen o šachách. Vedu si také svůj blog na stránkách

„Dopravní stavby Brno“. Z něj vznikla moje druhá kniha Poděkování andělům.

Někdy před dvaceti lety jsem si kdesi přečetl větu, že je ideální, když si člověk ze svého koníčka udělá „podnikání“.

Vaší další zálibou je cyklistika. Zdá se, že to máte pěkně poskládané. Když se unavíte na bowlingu, jdete hrát šachy, a když už dlouho sedíte, jedete si provětrat hlavu a protáhnout tělo na kolo. Je to tak?

Ano, dá se to tak s trochou nadsázky říci. Já se aktivně věnuji třem druhům sportu, a to šachům, bowlingu a cyklistice. K ní mě přivedly sice zdravotní problémy, ale i ona se postupně stala mým velkým koníčkem. Máme partu kamarádů, se kterou jezdíme pravidelně po Moravském krasu, občas do Alp, občas na závody. Teď se aktuálně chystáme na dvoudenní výlet Brno – Vídeň – Brno. Chtěli bychom uctít v den „výročí Cyrila a Metoděje“ tradiční křesťanské hodnoty. Tu naši Evropu.

Jaké jsou vaše plány do budoucna?

V současnosti intenzivně pracujeme na projektu nového bowlingového centra v Brně, konkrétně v Židenicích v lokalitě Bílá hora. Součástí centra bude dvacet bowlingových drah, restaurace, bowlingový obchod, bar, krásná venkovní zahrádka, dále čtyři beachvolejbalové kurty, atraktivní dětské hřiště, sluneční lázně a samozřejmě velké parkoviště. Optimisticky vidím, že by se tato stavba mohla otevřít na sklonku roku 2017. Do tohoto projektu jdeme s vizí „nejkrásnějšího bowlingového centra ve střední Evropě“. Možná to dokážeme, možná ne, ale nijak jinak do toho jít nemůžeme, nemělo by to smysl.

V přízemí je restaurace s výhledem do zámeckého parku

Třetí a čtvrté podlaží nabízí moderní a elegantní ubytování v komfortně vybavených pokojích

3 otázky pro Dušana Zeleného,

manažera restaurace Zámecká sýpka a Bowlingu Blansko

Co všechno může Zámecká sýpka hostům nabídnout?

V suterénu Sýpky se nachází pivotéka „Podsvětí“ s širokou nabídkou pivních speciálů. V přízemí je restaurace „Rytířský sál“ s letní terasou a výhledem do zámeckého parku. O patro výše se nachází „Nebeský sál“, který nabízí prostory pro konání nejrůznějších oslav. Třetí a čtvrté podlaží nabízí moderní a elegantní ubytování v komfortně vybavených pokojích. Malebné prostředí a blízká dostupnost centra města je ideální pro rodinnou dovolenou, romantické pobyty, skupinové zájezdy a také pro firemní a společenské akce. Našim hostům nabízíme i kompletní uspořádání svatební oslavy, „Svatbu na klíč“ s obřadem v zámeckém parku.

K restauraci i hotelu patří dobrá kuchyně a pití. Co byste vy osobně hostům doporučil?

Naše restaurace je zaměřena na tradiční českou kuchyni s moderním pojetím servírování. Vaříme převážně z regionálních surovin. Součástí našeho stálého jídelního lístku je tzv. „Nabídka šéfkuchaře“, ve které každý týden najdete minimálně pět sezónních specialit.

Jaké pivní speciály nabízíte?

V pivotéce nabízíme 5 druhů čepovaných piv. Našim hostům podáváme nejen piva tradičních značek, ale také dáváme možnost ochutnat piva z produkce malých regionálních pivovarů, které jsou u nás velmi oblíbené. Od otevření se na čepu vystřídalo přibližně 85 druhů piv. Naším dlouholetým dodavatelem je firma JASO. Spolupracujeme s ní nejen z důvodu široké nabídky pivních speciálů, ale také pro její vstřícnost a ochotu vždy vyhovět.

Text: Veronika Jakubcová / Jiřina Jakubcová
Foto: Archiv Vlastimil Chládek

CIDER – pivo, víno nebo mošt?

Cider je považován za jeden z nejstarších alkoholických nápojů na světě. Historie cideru, nebo chcete-li moštu, sahá téměř do dob antiky. O nejdelší historii výroby ciderů se však přou především tradiční producenti ciderů Angličané a Francouzi. Cider je nejpopulárnější v západní Evropě a severských zemích.

Někteří uvádí, že se jedná o druh vína, někde se i dočtete, že je cider speciální druh piva. Asi nejpravdivějším a nejprezentovanějším tvrzením je, že se jedná o mošt. Cider je totiž slabší a méně opojný než víno, na druhou stranu není tak hořký jako pivo.

Jak se cider vyrábí?

Jedná se o nízkoalkoholický nápoj, jenž se vyrábí řízeným kvašením jablečného moštu. K výrobě se používají speciální moštové odrůdy jablek, nikoli odrůdy určené k jídlu. Tato jablka jsou na běžnou konzumaci příliš kyselá. Mošt se následně plní do sudů a nechává zrát. Každý druh cideru může mít odlišnou dobu zrání. Po dokončení procesu zrání je moštová šťáva čištěna od zbylých sedimentů, aby bylo dosaženo požadované průzračnosti. Posledním krokem je stáčení výsledného nápoje do lahví či sudů. Jednotlivé cidery mohou mít také odlišný obsah alkoholu. Síla cideru se pohybuje zhruba od 0,5 do 8,2 % obj. alkoholu, což je maximální hranice pro označení „cider“. Silnější nápoj by už byl označován jako jablečné víno. Samozřejmě jsou na trhu i cidery bez alkoholu. Na základě obsahu alkoholu jsou cidery rozděleny na sladké (cca do 3 % obj.), polosuché (cca do 5 % obj.) a suché (více než 5 % obj.), mohou být perlivé, šumivé nebo naopak neperlivé. Stále častěji se setkáváme s cidery, v nichž je jablečný či hruškový základ dochucován dalším ovocem (lesním ovocem, jahodami, malinami...). Cider se správně podává vychlazený.

Obliba cideru roste

V Česku byl ještě do nedávna pojem cider téměř neznámý. Obliba ciderů nejen v Česku roste. Tento stále populárnější alkoholický nápoj je rozšiřován jak dovozem zahraničních ciderů, tak také domácími producenty. Objem prodaných ciderů se meziročně za poslední dva roky skoro ztrojnásobil na více než 50 tisíc hektolitrů, a to jak v obchodech, tak i v restauracích.

Rádi bychom vám tímto představili nejoblíbenější cidery na českém trhu, které můžete nalézt v našich skladech.

Léto a čas ciderů už se blíží! **Ochutnejte je spolu s námi**

EDEN CIDER

Výrobce: Ekoprodukt, spol. s r.o., Česká republika
Obsah alk.: 5 % obj.
Příchutě: jablko, višeň, hruška
Balení: sklo 0,33 l

Osvěžující polosladký cider s výraznou chutí jablíček, jemně nazlátlou barvou a příjemnou perlivostí. Vyrábí se tradičním postupem ze 100% čerstvého jablečného moštu, bez přídavku cukru, umělých barviv a aromat. Veškeré použité suroviny pocházejí z České republiky. Obsahuje 5 % alkoholu, jeho ochucená višňová varianta má 4,8 % obj., nový hruškový cider 4,3 % obj.

KINGSWOOD

Výrobce: Plzeňský Prazdroj, a.s., Česká republika
Obsah alk.: 4,5 % obj.
Příchutě: jablko
Balení: sklo 0,4 l, plech 0,33 l

Cider Kingswood je založen na britské tradici, ale přizpůsoben českým spotřebitelům. Chuť Kingswoodu i Kingswoodu Dry se před uvedením na trh několik měsíců ladila a testovala přímo na spotřebitelích tak, aby vyhovoval jejich požadavkům. Kingswood neobsahuje na rozdíl od mnohých ciderů na trhu žádná umělá sladidla, barviva ani konzervanty.

KOPPARBERG

Výrobce: Kopparbergs Bryggeri, Švédsko
Dovozce: Plzeňský Prazdroj, a.s.
Obsah alk.: 4,5 % obj.
Příchutě: jahoda a limetka, bezinka a limetka, hruška a limetka
Balení: sklo 0,33 l, plech 0,33 l

Tento osvěžující alkoholický nápoj je tradičně vyráběný kvašením jablek nebo hrušek. K nim se přidává nejlepší měkká voda pramenící u švédského města Kopparberg. Kopparberg cider si nejlépe vychutnáte s pořádným kopcem ledu ve velké sklenici. Chutná prostě skvěle, ať už si ho dáte kdekoli. Vyrábí se ve stejnojmenném pivovaru v Kopparbergu.

SOMERSBY

Výrobce: Carlsberg Breweries, Dánsko
Dovozce: Budějovický Budvar, n. p.
Obsah alk.: 4,5 % obj.
Příchutě: jablko, hruška a ostružina
Balení: sklo 0,33 l, plech 0,33 l

Osvěžující prémiový cider dánského koncernu Carlsberg Breweries se vyrábí z kvašeného jablečného moštu, a v jeho chuti i vůni jsou proto příjemně cítit čerstvá jablka. Somersby cider je mírně perlivý, velmi osvěžující a určený primárně ke konzumaci v horkých letních měsících, proto se vždy podává na ledu. Svým obsahem alkoholu se řadí mezi tzv. polosuché cidery.

REKORDERLIG

Výrobce: ÅBRO Bryggeri, Švédsko
Dovozce: FINE APPLE s.r.o
Obsah alk.: 4,5 % obj.
Příchutě: hruška, jahoda a limetka, lesní ovoce, mango a malina, maracuja, vodní meloun a citron
Balení: sklo 0,33 l, plech 0,33 l

REKORDERLIG cider vyrábí švédská společnost ÅBRO Bryggeri sídlící v městečku Vimmerby uprostřed krásné panenské krajiny. Cidery Rekorderlig se vyrábí ze směsi hruškového a jablečného moštu a jsou ochucené různými ovocnými příchutěmi. Jsou to jemně perlivé polosuché cidery.

CARLING BRITISH CIDER

Výrobce: Molson Coors, Velká Británie
Dovozce: Pivovary Staropramen s.r.o.
Obsah alk.: 4 % obj.
Příchutě: jablko, limetka s mátou, třešeň
Balení: sklo 0,33 l

Základní varianta Carling British Cider jablko obsahuje nejlepší kousky z mnoha různých odrůd ručně posbíraných jablek. Právě tato kombinace mu propůjčuje perfektní vyváženost sladkých i kyselých tónů jablečné chuti. Je stejně silný jako pivo ležák, ale lehčí v porovnání s vínem. Jeho chuť nejlépe vynikne na ledu, proto je ideálním parťákem na večerní párty.

STRONGBOW

Výrobce: under supervison of Strongbow Apple Makers (Amesterdam, Holland), Slovenská republika
Dovozce: Heineken Česká republika, a.s.
Obsah alk.: 4,5 % obj.
Příchutě: Gold Apple, Red Berries, Elderflower, Honey
Balení: sklo 0,33 l, plech 0,4 l

Každá kapka jablečných ciderů Strongbow přináší zlatavé perlivé osvěžení. Nejprodávanější cider v Čechách díky prvotřídní kvalitě a té nejlepší chuti. Osvěžující chuť pravého cideru si můžete vychutnat i v nealkoholické verzi s příchutí Red Berries a Gold Apple.

FIZZ

Výrobce: OLVI group, Finsko
Dovozce: Spirit goods s.r.o.
Obsah alk.: 4,5 % obj.
Příchutě: jablko, jahoda, borůvka, hruška
Balení: plech 0,5 l

Cider FIZZ je jemně perlivý, lehce alkoholický nápoj z jablečné šťávy ochucený džusy různých příchutí. Mezi přednosti obalu patří poutavý design plechovky, hygienická fólie na vršku, díky níž může zákazník pít přímo z plechovky, aniž by musel mít strach z jakýchkoli nečistot a bakterií, které se mohou vyskytnout na povrchu plechovky, zejména v průběhu přepravy a skladování.

CIDER SHERWOOD APPLE

Výrobce: OLVI group, Finsko
Dovozce: Spirit goods s.r.o.
Obsah alk.: 4,5 % obj.
Příchutě: jablko, hruška, suché jablko
Balení: sklo 0,33 l

Cider Sherwood je jemně perlivý, lehce alkoholický nápoj z jablečné šťávy ochucený džusy různých příchutí. Cider Sherwood Apple je polosuchý jablečný cider. Vzniká bezchybnou jablečnou fermentací. Jedna z jeho mnoha typických vlastností je jeho osvěžující a chuťový zážitek. Bavte se s přáteli!

MAGNERS IRISH CIDER

Výrobce: WM Magner Ltd, Irsko
Dovozce: Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o.
Obsah alk.: 4,5 % obj.
Příchutě: jablko
Balení: sklo 0,33 l, sklo 0,568 l, keg 30 l

Cider Magners se vyrábí ze směsi sedmnácti odrůd čerstvých jablek, vybraných ze sadů v irském Clonmelu. Vylisovaná jablečná šťáva je ponechána kvasnému procesu po dobu osmi týdnů a poté několik měsíců zraje v dřevěných kádích. Magners je jeden z mála ciderů na trhu, který je vyráběn z pravých jablek nikoli ze sirupů nebo jiných náhražek.

Text: Veronika Jakubcová
Foto: Thinkstock a archiv

S Maltézským křížem nad hlavou

Malta neboli Maltská republika patří svou rozlohou k nejmenším státům světa. Je to vyspělá, hustě obydlená ostrovní země ve Středozemním moři. A právě v jejím hlavním městě, hrdinné Vallettě, jsme se rozhodli strávit jeden letní víkend.

Albert Kronek, Air Cafe Brno

Pohled na záliv Grand Harbour, nad kterým se majestátně tyčí slavná pevnost Saint Angelo, v pozadí Trojměstí

Let z vídeňského letiště Schwechat nám plyne příjemně, než se nadějeme, opouštíme vzdušný prostor Chorvatska a nad Jaderským mořem vyhlížíme v oparu Itálii. Jakmile mizí i její pevninská část, zvědavě okukujeme Liparské ostrovy v Tyrhénském moři, kterým vévodí věčně kouřící sopka Stromboli. Cítíme praskání v uších, neklamné znamení, že opouštíme naši letovou hladinu a zahájili jsme klesání. Nalevo od nás si vychutnáváme majestátnou Etnu, královnu Sicílie, kterou máme stále díky naší výšce jako na dlani. A za chvíli jsme opět nad volným mořem, tentokrát naposledy, protože se pod námi mihnou ostrovy Gozo a Comino, abychom se již za okamžik ocitnuli nad Maltou, která nám rychle ubíhá pod křídlem. Těsně před přistáním vzpomínám na statečné britské piloty, kteří na zastaralých strojích odhodlaně bránili toto nebe nad Maltou před německo-italskou přesilou v těžkých časech 2. světové války. Konec snění, podvozek se dotknul země. Přistáli jsme na letišti Luqa, mezinárodním letišti Malty.

První ochutnávky po příletu

Na vlastní kůži jsme hned okusili první výhodu, kterou Malta cestovatelům nabízí, a to krátké vzdálenosti, které se budou během přesunů hodit. Hned před letištěm využíváme autobus č. 8, který nás během 15 minut doveze k Tritonově fontáně, hlavnímu autobusovému nádraží na okraji Valletty. Z náměstí vyráží autobusy do všech koutů ostrova. Středobodem kulatého náměstí je fontána Tritonů. Samotné autobusové nádraží je doslova v obležení malých krámků s pečivem, pitím a dalším občerstvením. Vytahuji „tahák“ s vypsanými maltskými specialitami. Hned dva úlovky se nám podaří ochutnat. Mquaret – tradiční maltský dezert neboli smažená taštička plněná datlemi, byla skvělá a dále jsme ochutnali pastizzi, tj. taštička na slano z listového těsta ve tvaru diamantu s mnoha příchutěmi. Vyzkoušeli jsme příchuť ricotty se špenátem a brokolicí. Těšíme se na maltský chléb, který je prý nejlepší na světě.

Město rytířů

Město Valletta, založeno roku 1566 krátce po velkém obležení Malty velmistrem johanitů Jeanem de La Vallette původně jako opevněné sídlo před tureckými dobyvačnými nájezdy, nás přivítalo skutečně pompézně. Před námi se otevřela městská brána obklopená obrovskými hradbami, scéna jako vystřižená ze seriálu „Hra o trůny“. V tu chvíli jsme zapomněli na tradiční maltské sladkosti a vychutnávali si příchod do města po dřevěném mostě, který se tyčí nad největším hradním příkopem, jaký jsme kdy viděli. Ne nadarmo je celé město zapsané na seznamu UNESCO. Každý dům, kostel, ulice či zákoutí nás láká k prohlídce. Máme však namířeno k našemu hotelu, který je přímo v centru Valletty. Mapa není potřeba, stačí jít po rušné ulici Republiky, která protíná celé město. Táhne se od městské brány až na druhý konec Valletty k moři. Je to taková hlavní pěší tepna města lemovaná obchůdky s oblečením a suvenýry, kavárnami a restauracemi. U největší památky se zastavujeme. Katedrála svatého Jana je nejposvátnější památka ve městě. Z venku trochu strohá, ale uvnitř vás výzdoba zcela ohromí. Naproti je bývalá ubytovna maltézských rytířů z 16. století, a to je náš hotel. Po ubytování a krátkém relaxu scházíme do hotelového baru, kde ochutnáváme místní nápoje. Legendární maltské pivo Cisk, které se vyrábí a prodává pouze na Maltě, a vyhlášené červené víno Shiraz od Marsovin, legendárního místního vinařství.

Upper Barrakka Gardens – nejkrásnější park s vyhlídkou na Vallettu a záliv Grand Harbour

Národní pokrm Malťanů – fenek neboli divoký králík – jsme ochutnali v restauraci Guzé, bezchybné espresso v kavárně Dolci Peccati ve Vallettě

Vyrážíme za místními specialitami

Malta je také velmi vyhledávaná filmaři. Ne nadarmo se jí přezdívá Hollywood Středozemí.

Průzkumu Valletty již nic nebrání a my se vydáváme do jejího nitra, směrem k pevnosti St. Elmo. První zastávkou je samozřejmě nejstarší kavárna na Maltě Cafe Cordina, založená roku 1823, na kterou jsme se velmi těšili. Oproti jiným slavným kavárnám v Evropě, např. Cafe Florian v Benátkách, si bohužel z původní atmosféry nezachovala nic, a bylo to tak naše jediné zklamání na Maltě. Přestože káva špatná nebyla, zákusky a celková nabídka byla velmi slabá. Chuť si spravíme o ulici dál v sicilské kavárně a cukrárně Dolci Peccati, kde jsme ochutnali kávu i kvalitu dezertů úplně v jiném levelu. Zde je na místě zmínit, že ve Vallettě uspořádání rovných ulic funguje jako přirozená klimatizace. Od moře jimi profukuje vzduch a zpříjemňuje klima ve městě, což se nám v létě hodilo. Také orientace je díky tomu velmi jednoduchá.

Maltská Kinnie – milovaná i nenáviděná

Vydali jsme se na procházku ke třem nejznámějším městským parkům Valletty, které jsou vyhlášené svojí krásou a výhledy do okolí.

Upper Barrakka Gardens (horní zahrady) – původně soukromé rytířské zahrady jsou dnes zpřístupněny veřejnosti. V těchto zahradách nás zaujalo množství pamětních desek a soch, hned nato terasa, která nabízí překrásný výhled na Grand Harbour a oblast Trojměstí. Neodolali jsme krásnému posezení v chladivém

Káva i dezert nás přesvědčily, že nejlepší maltská kavárna Caffé Berry v Sliemě rozhodně stojí za návštěvu. Humrové ravioly jsme poobědvali v dalším vyhlášeném podniku, restauraci Il-Hnejja

Krásný pohled na Vallettu v zapadajícím slunci se vám naskytne z parku Hastings gardens

V uličce Triq Santa Lucija ve Vallettě najdete oblíbenou kavárnu Piadina Caffe

stínu místních palem, kde se ukrýval malý bar. Konečně jsem ochutnal místní limonádu Kinnie, která se podobně jako pivo Cisk, vyrábí a prodává pouze na Maltě. Překřtil jsem ji na maltskou kofolu. Pro její zvláštní chuťový profil ji můžete buď milovat, nebo nenávidět. Chutná jako něco mezi nealko aperitivem Crodino, zázvorovou limonádou a kofolou. Musím se přiznat, že mně chutnala moc. Rozhodně ale průvodce nelhal, že tu potkáte nejdrzejší kočky a holuby na ostrově. Kočky ležely přímo pod židlí a čekaly, co jim okolo spadne, a holubi krotce chodili i po stole jako cvičení papoušci. Dále nás čekaly Lower Barrakka Gardens (dolní zahrady) – nacházejí se u ulice Irish street a nabízejí krásný pohled na Vikttoriosu (jedno ze Tří měst na protějším břehu). Uprostřed stojí dórský chrám postavený na počest sira Alexandra Balla, který se na začátku 19. století postavil Francouzům a vedl maltskou vzpouru. Spousta zeleně vybízí k příjemnému posezení s výhledem, jenž snad ani nejde popsat.

Před večeří jsme při západu slunce stihli i třetí a poslední park zvaný Hastings gardens s překrásným výhledem na sousedící město Floriana a především záliv Marsamxett Harbour, odkud jsme měli protější město Sliema i ostrov Manoel jako na dlani.

V parku Upper Barrakka Gardens nám holubi krotce chodili po stole jako cvičení papoušci.

Mlsná zastávka v Caffe Berry

Druhý den ráno po snídani vyrážíme do malého přístavu na levém břehu Valletty v zálivu Marsamxett Harbour. Naloďujeme se na malý parník, který nás přepraví na druhou stranu. Ocitáme se ve městě Sliema. Zde máme v plánu navštívit nejlepší kavárnu na Maltě Caffe Berry, která se pyšnila opravdu nejvyšším hodnocením na serveru TripAdvisor, tak jsme byli moc zvědaví. Kavárnu nacházíme snadno, kousek od pobřežní promenády. Jaké je naše překvapení, když zjistíme, že Caffe Berry je malá místnost se dvěma místy uvnitř a dvěma venku za barem.

Kavárna nabízí špičkovou kávu, domácí dezerty, balené kávy i čaje, ale také jogurty, čokolády nebo džemy špičkové kvality, vše v duchu bio a fair trade. Objednáváme si naše oblíbené menu: cappuccino, dezert, espresso. Uznáváme, vše bylo famózní. Káva perfektně připravená – 100% Arabica, chuťově opravdu vycizelovaná k dokonalosti. A přestože ulice ve Sliemě byly dopoledne ještě liduprázdné, baristka za kávovarem se ani na chvilku nezastavila. Dezert byl podobný našemu brněnskému čoko dortíku s mořskou solí z cukrářství Kokino a také byl tak dobrý.

Cestou zpátky do Valletty jsme navštívili místní Národní válečné muzeum s mimořádně vzácnými artefakty popisujícími pohnuté období Malty za 2. světové války. Rozhodně doporučujeme i běžným návštěvníkům, nejenom fanouškům či znalcům vojenské historie. Procházkou jsme se ocitli na pravém břehu Valletty, kde již vyhlížíme malý škuner, který nás dopraví na protější stranu do legendárního Trojměstí. Už samotná plavba přes Grand Harbour je zážitek. Zde snadno pochopíte, jak strategický význam tento přístav má pro Maltu. Je nejenom rozlehlý, ale díky své hloubce zde mohou kotvit největší lodě jako například letadlová loď Jejího Veličenstva Illustrious.

Tříchodové menu v Guzé bistro

Rezervaci na večeři jsme měli v nejlepší restauraci ve Vallettě v Guzé bistro. Restaurace, která se už delší dobu drží na prvním místě ze 182 restaurací a bister ve Vallettě, nedávno dokonce získala od serveru TripAdvisor „Certifikát výjimečnosti“. Večer tedy slibuje mimořádný gastronomický zážitek. Vycházíme z hotelu a po pár minutách v romantických uličkách stojíme před vchodem do Guzé.

Trochu úsměvný začátek – místo do restaurace jsme vešli do kuchyně. Správné dveře nám museli ukázat až zdejší kuchaři. Po nahlášení rezervace jsme byli usazeni k malému stolečku ve sklepní místnosti, která působila vkusně a přívětivě. Na doporučení ochutnáváme místní prosecco a skládáme tříchodové menu, se kterým nám ochotně radí číšník. Na úvod vybíráme místní ovčí sýr „a la Royale“ s kandovanými oříšky, medem a tymiánovou emulzí. Volím stylově místní rybářskou polévku „Aljota“ se slušnou porcí mušlí, krevet a mořského okouna. Poté přichází malé intermezzo v podobě želé z lokálního olivového oleje a pálivá pasta s rajčaty, to vše s famózním křupavým maltským chlebem. Hlavní chod je před námi. U mě vyhrála maltská specialita Fenek neboli divoký králík s nádivkou a s opékaným brambůrkem, dále máme dušené jehněčí kolínko, bylinkovou polentu a variaci salátků. Po skvělé večeři žádáme kávu, kterou nám servíruje číšník, jehož jsme viděli za celý večer poprvé. Zaregistroval mé krátké zaváhání nad kávou a nechal si vysvětlit důvod. Malé espresso nemělo pěnu, což jsem zde nečekal. Obsluha kávu ihned odnesla a po chvíli servírovala novou, která už měla krásnou pěnu. Nicméně dotyčný mě stále pozoroval. Zeptal jsem se ho, zda je s mým novým zhodnocením spokojen, přikývl a představil se nám. Byl to sám pan Guzé, majitel podniku!

Inu, taková je Malta, krásná, romantická a určitě i trochu bláznivá. Rozhodně se sem brzy vrátíme. Třeba už příští rok. A alespoň na dva týdny…

Malta

Malý klenot Středomoří stojí za návštěvu.

- ***Malta je jedním z ostrovů ve Středozemním moři, od Sicílie ji dělí jen sto kilometrů a od africké pevniny přibližně trojnásobek této vzdálenosti. Africké a sicilské vlivy se prolínají maltskou historii, kulturou i kuchyní.***
- ***Maltská republika patří k nejhustěji obydleným zemím světa. Na malém území žije přibližně půl milionu obyvatel. Mluví se tu maltsky a anglicky.***
- ***Malta je velmi vyhledávaná filmaři a ne nadarmo se jí přezdívá Hollywood Středozemí. Natáčely se zde filmové trháky jako například Gladiátor, Hrabě Monte Christo, Troja, Mnichov nebo oblíbený seriál Hra o trůny.***

Text a foto: Albert Kronek

Inzerce
TRADIČNÍ
ZUBR
S NOVOU TVÁŘÍ
www.zubr.cz

Jiří Langmajer: Mám štěstí, že dělám věci, které mne baví

Herec Jiří Langmajer patří mezi ty talentované herce, kteří dělají svoji práci poctivě. I proto je neustále velmi pracovně vytížen. Přitom si však pečlivě vybírá, kterou roli přijme a s kým bude pracovat. Svoboda rozhodování je pro něj zásadní, i když, jak sám říká, ne vždy musí být správné. Ale i chyby mají podle něj v jeho životě význam.

Jiří Langmajer v jedné z hlavních rolí hry A do pyžam! v divadle Palace

S životní i divadelní partnerkou Adélou Gondíkovou

JIŘÍ LANGMAJER

Narodil se ve znamení Blíženců. Letos oslaví padesáté narozeniny. Pochází z muzikantské rodiny. Sám hrál na housle a violu. Vystudoval hudebně dramatický obor na Pražské konzervatoři. Od poloviny 80. let se objevuje před televizní a filmovou kamerou. Jeho nejvýraznější role ve filmu byly Pravidla lži či Na vlastní nebezpečí. Na divadle ztvárnil bezpočet velkých rolí. Je otcem dvou dcer. Žije s herečkou a moderátorkou Adélou Gondíkovou.

Rozhovor vedla: Zdeňka Škochová ve spolupráci s Jiřím Raušem
Foto: Lenka Hatašová, Ivo Mičkal / Divadlo Palace, NextFoto

Čím jste chtěl být jako dítě? A kudy vedla vaše cesta k herectví?

Co si vzpomínám, tak jsem chtěl být kosmonautem a pak také učitelem v mateřské školce. Cesta k hraní byla poměrně jednoduchá. Můj táta pracoval v opeře, kam mě bral. A možná i díky ní jsem záhy objevil i činohru. Protože jsem neměl na základní škole moc pěkné známky, táta rozhodl, že půjdu na konzervatoř, kde jsem vystudoval hudebně dramatický obor.

Když jste hovořil o opeře, jak vás to ovlivnilo? Jaký je váš vztah k hudbě?

Učil jsem se osm let na housle. A teď tuto dovednost využívám i ve svém hereckém povolání, momentálně v novém představení, které hrajeme. Dostal jsem housle od Adély (herečka, moderátorka a partnerka Jiřího Langmajera Adéla Gondíková, pozn. redakce) a doufám, že najdu chvíli času si na ně zahrát.

Co podle vás nesmí chybět dobrému herci?

Obávám se, že na to nedokážu odpovědět. Herců je spousta a každý hraje jinak. Dřív se říkalo, že v tomto povolání je důležitá pokora, což už tak úplně neplatí. Každopádně nesmí chybět talent. To ostatní je asi u každého jiné. Herec musí mít dnes především štěstí. A pak jde trochu stranou i to, jestli vše dělá poctivě, nebo to doopravdy chce dělat, a jestli je talentu méně nebo více. I když talentu je podle mě zapotřebí vždycky alespoň trochu.

Když už se člověk jednou pro něco rozhodne, neměl by pak spekulovat, jestli je to dobře, nebo ne.

Proč jste se rozhodl odejít z angažmá na volnou nohu?

Já jsem na volné noze už dlouho. Jedním z důvodů bylo, že jsem nechtěl pracovat pod stávajícím vedením. A také byl pro mě důležitý jistý pocit svobody. Takto si můžu sám rozhodovat, jaké věci budu dělat, s kým, kde a jak dlouho. Plně mi to vyhovuje a nebudu na tom nic měnit.

Kromě toho, že hrajete na divadle, v televizi, jste ztvárnil i několik rolí ve filmu. Jakou svoji filmovou roli považujete za nejlepší?

Filmových rolí nebylo zase tolik a nemyslím, že bych měl nějakou, kterou bych považoval za TOP. Pěkná práce byla ve filmu Pravidla lži. Setkal jsem se zde s režisérem Robertem Sedláčkem, což myslím, že bylo pro nás oba přínosné. Nicméně bilancovat nechci. Každou svoji práci jsem dělal rád.

Měl jste někdy chuť s herectvím seknout?

Asi jako každý. A těch důvodů může být pro daný okamžik mnoho. Třeba se vám zrovna nedaří, nemáte štěstí, děláte práci, která vás příliš neuspokojuje, jste nemocný. Na druhou stranu si brzy uvědomíte, že nevíte, co byste jiného dělal.

Jste raději na divadelních prknech nebo před kamerou?

To se takhle nedá říct. Jsou období, kdy pracuji intenzivně na divadle, pak zase více před kamerou. Jako je tomu například teď, kdy víc točím, přestože mám v této divadelní sezóně za sebou čtyři divadelní premiéry. Na divadle máte zpětnou vazbu hned, což může být velmi pozitivní v reakcích diváků. A u filmu je to o tom, že sice nemáte hned zpětnou vazbu, ale zase vás vidí více lidí. Každá práce má své pro a proti. A já mám velké štěstí, že dělám samé pěkné věci.

Co si rád dáte po představení? Jaké je vaše oblíbené pití?

Určitě pivo Plzeň. Mám rád i dobře vychlazené Prosecco. Ale to mám spojené jen se svou partnerkou. Mám rád chvíle, kdy máme čas pro sebe, což bohužel není často, sedneme si a vychutnáme si ho společně. Na pivo můžu chodit sám, dám si ho například i po sportu na žízeň, ale toto kvalitní víno je pro mne záležitostí společenskou.

Herec musí mít dnes především štěstí. I když talentu je vždy zapotřebí.

I když bilancovat nechcete, řekněte, je nějaká situace, kterou byste ve svém životě udělal jinak?

Zrovna jsem debatoval o něčem podobném se svou agentkou. Řekla mi, že když už se člověk jednou pro něco rozhodne, neměl by pak spekulovat nad tím, jestli je to dobře, nebo ne. Já jsem v životě udělal, asi jako každý, špatná rozhodnutí, ale vyčítat si, že jsem to měl udělat jinak, je nesmysl, protože se to stejně nedá vrátit. Navíc myslím, že chyby mne ve finále posouvají.

Čeho si na sobě vážíte?

Tak to nedokážu říct, protože o sobě takto nepřemýšlím. Ale kdybych se nad tím zamyslel, tak bych možná řekl, že je to pracovitost.

A na svých blízkých si považujete čeho?

Asi to, že mne mají rádi. To je nejdůležitější.

Inzerce

KOKTEJL NOVINEK

Drink positive!

Značka LIPTON představuje nové příchutě ledových čajů LIPTON Jasmine&Lychee a Lime&Mint – čistě přírodní osvěžení bez umělých přísad s příchutí jasmínu a liči a limetky a máty. Nejprodávanější čajovou značku na světě založil Thomas J. Lipton ve Skotsku už v roce 1893. Náš oblíbený ledový čaj byl pak z těch pravých čajových lístků poprvé vyroben v roce 1904 v USA.

Energetické nealko pivo Vejr BRAINER

Kombinací nealkoholického piva a energetického nápoje vznikl osvěžující nápoj s povzbudivými účinky pro organismus Vejr BRAINER. Na trhu bude ve dvou variantách: jako klasické nealkoholické pivo a ochucené pivo s příchutí červeného jablka, které ocení také ženy, a to nejen za volantem. Lahev o objemu 0,33 l obsahuje kompletní doporučenou dávku patentované energetické směsi theBRAINER®, která podporuje mozkovou i pracovní aktivitu, zvyšuje koncentraci a snižuje vyčerpání.

Limitovaná edice rumu Ron Abuelo XV Finish Collection

Rum Ron Abuelo XV Finish Collection patří do limitované edice známého lihovaru Varela Hermanos. Tato série je vyvrcholením dlouholetého úsilí panamských rummásterů a patří k mistrovským dílům. Ron Abuelo XV Finish Collection dozrává ve třech variantách: Napoleon, Tawny a Oloroso. Jména byla vybrána tak, aby odrážela nejen charakter dozrávajících dřevěných sudů, ale také místa, která inspirovala tuto tvorbu: Napoleon pro Cognac a Francii, Oloroso Sherry pro Španělsko a Tawny pro Portské a Portugalsko.
Varianta Oloroso tak například dozrává v sudech po mírně sladkém plném víně Jerez Oloroso (Voňavé Sherry). To dodává rumu charakteristickou chuť sušeného ovoce a opékaných mandlí, kterou zanechává v zadní části úst. Jeho vůně připomíná směs kůry citrusových plodů a kouřového dřeva.

Skvělé chuťovky k vašim oblíbeným drinkům

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Nezáleží na tom, zda dáváte přednost vínu nebo pivu, protože Lamb Weston má pro vás vždy jen to nejlepší. Ke svému oblíbenému nápoji si tak můžete vychutnat pikantní hranolky či zralé chilli papričky, ale například i skvělou bramborovou slámu.

Pepřové hranolky

Díky unikátnímu řezu a kořeněné chuti, se tyto křupavé bramborové plátky mohou snadno stát hvězdou vašeho menu. Ideální jako příloha ke zvěřině či hovězímu masu. Díky své kořeněné chuti jsou vhodné také k jemnějším omáčkám.

Červené Jalapeño papričky

Objevte žár mexické kuchyně. Pikantní zralé chilli papričky jalapeño plněné jemným sýrem v křupavém obalu. Delikátní chuť, která v puse sílí a eskaluje. Výborná chuťovka k pivu, která vašim zákazníkům rozhodně posílí žízeň.

Křupavé chipsy

Tence nakrájené plátky s ponechanou slupkou, vyrobené z těch nejlepších odrůd brambor. Lze je servírovat teplé nebo v pokojové teplotě, jako chuťovku k pivu nebo neobyčejnou přílohu. Výraznější bramborová chuť a nižší cena než u klasických „chipsů“ znamená větší zisk pro vás.

Bramborová sláma

Ten nejjemnější řez těch nejkvalitnějších brambor. Bramborová sláma vydrží až dvakrát déle teplá a křupavá než klasická hranolka. Prémiová kvalita a délka znamená více porcí na kilo a tím i maximální výnos.

Prémiová vodka s křišťálem v srdci

Vodka Amundsen rozšířila své řady o exkluzivní variantu pro gastro – **Amundsen Expedition** 0,7 l. Nová prémiová vodka má obsah alkoholu **40 %**, je vyrobena z nejlepších, pečlivě vybraných přísad s přídavkem křišťálově čisté vody a prochází tou nejjemnější destilací pro pocit mimořádně jemné chuti.

Prostě přírodní Red Bull Cola

Proč Red Bull vyrábí colu? A proč ne? Zkrátka věříme, že cola by se měla vyrábět pouze z přírodních surovin. Tak vznikla Simply Cola: silná a přírodní. Díky speciálnímu složení má přírodní chuť a není moc sladká. Simply Cola patří do rodiny nápojů Red Bull, ale není to energetický nápoj. Je to výjimečná cola. Všechny přísady pocházejí ze 100% přírodních zdrojů. Jako jediná cola obsahuje kolový oříšek. Tato cola nepotřebuje tajný recept, na její přísady se můžete podívat na stránkách www.redbullsimplycola.com/cz/cs.

Stoprocentní Ovocňák

Ovocňák je 100% ovocná nebo zeleninová šťáva a pyré bez přidané vody, sladidel, konzervantů nebo jiných chemických látek. Jedná se pouze o čistý produkt z ovoce nebo zeleniny. Díky šetrnému zpracování a moderní technologii balení vydrží v nezměněném stavu 12 měsíců. Po otevření můžete šťávy a pyré v tzv. bag-in-box balení konzumovat až 4 týdny ve stále čerstvém stavu. Jeden litr šťávy je vyroben zhruba z 1,6 kg čerstvého ovoce a zeleniny plné vitamínů a minerálů. Pro každodenní spotřebu můžete Ovocňák zakoupit v 7 nejžádanějších druzích v originálním 200ml sáčku s brčkem uvnitř. K dostání je také v balení po 3, 5 a 10 litrech. Více informací naleznete na stránkách www.ovocnak.cz nebo na Facebooku.

Inzerce

Program tradičně moderovali Víťa Protiva a Radek Hlinka

Slavnostní přípitek k 25. narozeninám JASO

JAK JSME PÁLILI LEDOVÉ ČARODĚJNICE

Tradiční firemní akce „PÁLENÍ ČARODĚJNIC“ po roce proběhla v sobotu 30. dubna, tedy přesně na den, kdy se po celé zemi oslavují bujaré čarodějnické reje.

Ještě žádný rok nám tato tradiční sobotní akce nevyšla přesně na poslední dubnový den. Měli jsme radost, že se to konečně vydařilo, a tento první úspěch odstartoval letošní rej ve stylu velkolepých oslav 25 let od založení firmy.

Krok správným směrem

Každé „čarodějnice“ měly své téma a minulé karibsko-pirátské, upíří či SHOCKující ročníky nebylo lehké překonat. Abychom do celé akce vnesli svěží vítr a nové nápady, oslovili jsme profesionální agenturu Regee Production, která se specializuje právě na organizaci těchto společenských setkání. Byl to krok správným směrem. Po první konzultaci jsme věděli, že tento partner je přesně naše „krevní skupina“ a nápady z obou stran do sebe krásně zapadaly.

Severský styl – ledové čarodějnice

Pro letošní ročník jsme zvolili skupinu ABBA CZ, což je naprostá špička v České republice. Žádný playback, žádné karaoke, vše živě v super kvalitě, na úrovni originální švédské skupiny. Toto rozhodnutí bylo na místě, vždyť slavíme výročí firmy! Celý večírek jsme pojali seversky, jako pálení „LEDOVÉ ČARODĚJNICE“. Další ledové nápady na sebe nenechaly dlouho čekat. Opravdové psí spřežení s profesionálními mastery, barmanská soutěž s vodkou a v chytání ledu a řada dalších zajímavostí. Po celé odpoledne a večer nám míchali skvělé ledové drinky špičkoví barmani: Viktor Gleich z Mattoni Simply baru, Martin Vogeltanz, ambassador značky Amundsen, v Amundsen baru a Lukáš Látal z Red Bull baru. Prostě sever každým coulem. A v neposlední řadě proběhla i prohlídka našich skladů.

O spolupráci jsme také požádali nového partnera na catering. Jedná se o našeho dlouholetého obchodního partnera Pramen-Brněnka, ale v oblasti cateringu to byla naše společná premiéra. Zkušenosti s cateringem má Pramen-Brněnka již dlouholeté a šéf celého týmu Marek Burian se zhostil nelehkého úkolu na jedničku s hvězdičkou. Jeho tým pracoval perfektně.

Nastal „den D“

Hostesky ve slušivých kostýmcích, ABBA CZ, balonky nafouknuté, welcome drink se právě naléval, mohli jsme začít. Po čtvrté hodině odpolední přicházeli první návštěvníci. Zahájením a slovním doprovodem celé akce byl pověřen Radek Hlinka (manažer prodejen JASO CASH and CARRY) a moje maličkost. To je tradice, která se zatím nemění, ale jako překvapení jsme si nechali naše elegantní fraky a cylindry. Když výročí firmy, tak ať to má šmrnc. Pak už vše šlo jako na drátkách. Areál se plnil návštěvníky, kapela hrála o sto šest, tanečnice učily přítomné novým krokovým variacím. Děti si užívaly s klaunem a na nespočtu dětských atrakcí a při soutěžích. „Grill boys“ přidávali ke každé opečené kotletě pár vtípků, prostě nádhera. Dokonce i počasí se umoudřilo a po týdnu stylově ledových dnů, pustilo do akce příjemné jarní sluníčko.

ABBA CZ

Taneční vystoupení „Dancing queen“ pod vedením Regee production

„Grill boys“ aneb „Grill u tří kudrnáčů“

Rozloučení a vstříc dalším nápadům

Doufáme, že se našim hostům letošní čarodějnice líbily. Celá firma JASO pro to udělala maximum. Od paní Jakubcové, která má na celé akci největší podíl, Davida Marka, který má každoročně zásluhu na ozvučení a osvětlení, až po kolegy ze skladu v čele s Václavem Srnou, vedoucím skladů, kteří zajistili všem nejen pohodlné sezení a přístřeší, ale také postavili obrovskou hranici s ledovou čarodějnicí. Děkujeme všem návštěvníkům, kteří se zasloužili o krásnou atmosféru plnou příjemných setkání, rozhovorů a dobré nálady.

Budeme se těšit zase za rok. Nápady se nám už honí hlavou…

Text: Vít Protiva
Foto: archiv JASO, Jiří Chloupek, JoliFoto

Inzerce

Litovel modernizuje lahve a přepravky

Pivovar Litovel je tradiční český výrobce piva, který svůj zlatavý mok vaří přes 120 let podle původních receptur. Úcta k poctivému řemeslu, ruční práci a kvalitním surovinám nese své ovoce už od roku 1906 sbírají litovelští pivovarníci četné ocenění z mnoha výstav a gastronomických soutěží. Nyní se litovelský pivovar rozhodl pro zásadní krok v dubnu svá piva zahalí do nového skleněného kabátu. Moderní punc nové lahve vznikl pod taktovkou designového studia Fiala&Šebek a do distribuce se dostane v průběhu dubna. Obohacuje tak tradičního moravského výrobce piva o atraktivní, modernizující atribut.

Radost z nového tvaru budou mít zejména ti, kteří upřednostňují pití piva přímo z lahve. Nový design totiž pracuje s vylepšenou ergonomií a lahev se tak díky svému tvaru mnohem lépe drží. U ramene a paty byla využita unikátní technika embosingu, při níž dochází k vytlačování vzorů do skla: *„Chtěli jsme odlišit Litovel od konkurence a zároveň podtrhnout její osobitý charakter a kvalitu. Embosing na rameně a patě dává lahvím nezaměnitelný prémiový vzhled,“* komentuje Markéta Václavková, ředitelka marketingu a komunikace Pivovaru Litovel.

Design lahve není jen otázkou estetiky, ale také funkčnosti. Dlouhý štíhlý krček je navíc prospěšný samotné kvalitě moku. Svým tvarem totiž omezuje nenaplněný objem a minimalizuje nežádoucí přístup vzduchu do piva.
Inovace lahví se rozhodně nepočítá v řádech dnů až týdnů. *„Ačkoliv se to možná nezdá, vývoj nových lahví je opravdu složitý proces. S novou podobou jsme nadmíru spokojeni a věříme, že příznivci piva Litovel z nich budou mít takovou radost, jakou máme my,“* říká Lumír Hyneček, ředitel Pivovaru Litovel. Výměna lahví proběhla jednorázově, tedy ze dne na den. Do těch nových se začalo plnit v pondělí 11. dubna, příznivci litovelského piva si pak nové lahve budou moci poprvé osahat v průběhu téhož měsíce. Kromě nových lahví se konzumenti setkají i s novou vizáží etiket, korunek a hlavně přepravek. *„Změnil se nejenom jejich design a tvar, ale zejména váha. Plná přepravka je dnes téměř o kilogram lehčí, což znamená snadnější manipulaci i menší zátěž při dopravě. Lepší manipulaci pomáhá navíc i speciální tvar přepravky, který umožňuje pohodlnější uchopení,“* doplňuje Václavková.
Je tu někdo, kdo teď snad nemá chuť na jedno vychlazené litovelské pivo z nové lahve?

JASO V NOVÉM KABÁTĚ

Letošní rok jsme zahájili ve znamení stavebních úprav. Během tří měsíců se areál naší firmy proměnil k nepoznání. Naše původní administrativní budova dostala „nový kabát“. Zrekonstruovali jsme sklad prázdných obalů a postavili jsme další chlazený a mrazicí sklad. Málokdo ví, že tento areál původně sloužil jako vojenská kasárna. Dnes už je to jen historie.

Pohled na hlavní administrativní budovu „před“ a „po“ rekonstrukci

Foyer hlavní budovy

Václav Srna, vedoucí centrálního VO skladu

„Ve společnosti Jaso myslíme na neustálé zvyšování kvality skladování a zefektivňování expedice zboží. Důležitá je bezpečnost práce našich zaměstnanců, možnosti zlepšovat naše služby a servis a zároveň rozšiřovat skladovací kapacity. Myslím, že bezchybný servis ocení nejen naši odběratelé, ale i dodavatelé. Věřím, že firma Jaso v „novém kabátě“ zpříjemní pracovní prostředí kolegů, ale i přiláká k osobní návštěvě naše zákazníky.“

Showroom

Expedujeme a doručíme zboží více než **4 500** zákazníkům. Doprava zboží představuje **132 000** zastávek u zákazníků ročně a více než **1 600 000** ujetých kilometrů. Zboží vyskladňujeme pomocí **20** vyskladňovacích ramp současně.

Ročně opustí naše sklady **328 000** hektolitrů nápojů, z toho **127 000** hektolitrů piva, **3 000** hektolitrů vína, **1 000** hektolitrů lihovin a **197 000** hektolitrů nealkoholických nápojů.

Plocha **17 000 m2** pojímá **6 000 m2** skladovacích prostor, které jsou rozděleny do temperovaných hal a zděných skladů, v nichž je skladováno více než **7 000** položek zboží.

Sklad prázdných obalů „před“ a „po“ rekonstrukci

Sklad lihovin

Vyskladňovací rampy

Text: Veronika Jakubcová
Foto: archiv JASO

Inzerce

Letní partie – mořská pochoutka a vodka se zázvorovým pivem

Parné letní dny již neodvratně klepou na dveře a s nimi přichází i období grilování nejenom obvyklých marinovaných mas, ale také stále populárnějších pokrmů z mořských i sladkovodních ryb.

GRILOVANÁ TRESKA S KORIANDROVOU KRUSTOU

Na 4 porce potřebujeme:
- 800 g čerstvé tresky
- sůl, pepř, lístky a semínka koriandru, světlá i tmavá sezamová semínka, hořčičné semínko
- parmazán, olivový olej, sušený zázvor, kurkumu
- dvě středně velké červené cibule
- svazek řapíkatého celeru
- svazek zeleného chřestu
- 4 větší brambory
- 4 ančovičky
- 1 dl suchého bílého vína

Autor: Tomáš Havlík

Tentokrát jsme si pro vás připravili mořskou rybu, která je hojně lovena o hmotnosti kolem 11 kg a lze z ní tedy získat nádherný kousek masa – řeč je o tresce. Pustíme se do přípravy grilované tresky s koriandrovou krustou.

Než se odvážíme do samotné hvězdy talíře, která nevyžaduje nikterak náročnou přípravu, vytvoříme si co nejlákavější přílohu. V našem případě gratinované brambůrky, spařený sezónní chřest a svěží pyré z řapíkatého celeru. Nejprve si očistíme brambory, chřest i celer. Do osolené vody dáme na mírný plamen vařit brambory vcelku do změknutí. Pozor, nesmíme je úplně rozvařit. Poté slijeme vodu a necháme brambory vychladnout. Mezitím si jako základ pro pyré necháme na másle zpěnit najemno nakrájenou červenou cibulku a ančovičky, které se zcela rozpustí, dodají pyré skvělou vůni a dokonale jej propojí s treskou. Přidáme na kostky nakrájený celer a restujeme do změknutí. Vychladlé brambory si kuchyňským tvořítkem vykrojíme do tvaru dle libosti a odkrojené kousky přidáme k změklému celeru, zalijeme vínem, osolíme a opepříme. Necháme společně pár minut dusit pod pokličkou a poté rozmixujeme ponorným mixérem do hladka. Dochutíme lžičkou strouhaného parmazánu a najemno nasekanými lístky koriandru.

V misce si připravíme kořenicí směs na tresku – polévková lžíce koriandrových, sezamových a hořčičných semínek, špetka soli, pepře, zázvoru a kurkumy, lžíce nastrouhaného parmazánu a lžíce oleje. Vzniklou pastou potřeme jednu stranu tresky a druhou stranou položíme na mírný plamen grilu. Vykrojené brambory potřeme olejem, přidáme k rybě na gril a lehce poprášíme zbytkem parmazánu. Společně pečeme na mírném ohni zhruba 12 minut a průběžně otáčíme pouze brambůrky, zatímco do ryby necháme shora vsáknout všechno delikátní koření. Na dokončení nám už jen stačí spařit na pár minut v osolené vodě chřest a vše naservírovat.

Jak praví ruské přísloví: „Bez práce ani rybu z rybníka nevylovíš“ – a práce s touto treskou za ten výsledek rozhodně stojí!

CUCUMBER ALE

K letním horkým dnům neodmyslitelně patří i svěží chladivý nápoj. Na toto období jsme pro vás vybrali drink s názvem Cucumber Ale.

Na 4 porce potřebujeme:
- 2 cl Vodky Amundsen
- 3 cl Amundsen Fresh Cucumber&Lime
- 0,5 cl rozmarýnového sirupu
- 0,5 cl čerstvé limetové šťávy
- 3 cl čerstvé okurkové šťávy
- 2 cl zázvorového piva

Do šejkru naplněného ledem odměříme postupně všechny suroviny kromě zázvorového piva a dobře prošejkrujeme. Scedíme do sklenice na čistý led a přidáme zázvorové pivo. Lehce promícháme, ozdobíme limetkou a salátovou okurkou a servírujeme.

Autor: Martin Vogeltanz, ambasador značky Amundsen

Vaše Mattoni v novém

s ovocnou šťávou

KDE JE CHUŤ, TAM JE MATTONI

CARLSBAD 1873