

# Jasně!

> číslo 7

OSVĚŽUJÍCÍ MAGAZÍN ZE SVĚTA NÁPOJŮ A GASTRONOMIE

**JASO NA  
CESTÁCH**

Putování  
po Evropě

str. 14–17

**KDE JE CHUŤ, TAM JE MATTONI**

## **LÉTO NA GRILU A BURGEMÁNIE**

aneb

Jak se stát  
králem grilu

str. 8–13

## **Rozhovor s osobností**

Zdeněk Junák:  
Co je za peníze,  
to není drahé

str. 18–19



**LIMITED  
EDITION**



**MATTONI  
spritz**

**alcohol  
free**

**Limitovaná edice pro koktejlovou sezonu**

# Welcome drink!

## Milé čtenářky, milí čtenáři,

léto je tu! Po dlouhém a chladném jaru se těšíme na krásné, přiměřeně horké letní dny, které si milovníci zlatého moku mohou zpříjemnit například ryzím pivem z hor a četbou rozhovoru s ředitelem pivovaru Holba. Případně nasytit své chuťové buňky v kohoutovickém pivním baru, kde vám připraví delikátní burger a osvěží vás některým z pivních speciálů.

Léto je také příslibem nových cestovatelských zážitků. Inspirací vám může být zajímavé cestování po Itálii, Francii a Španělsku.

V neposlední řadě se v tomto aktuálním čísle budete moci setkat se známou tvář. Brněnský herec Zdeněk Junák nám prozradí leccos ze svého osobního i uměleckého života.

Letní grilování je příjemná gastronomická a společenská událost spojená se zábavou a příjemnou atmosférou. Aby i letos bylo vaše grilování plné skvělých chutí a vůní, nabízíme vám pár kulinářských tipů.

Všichni, kdo prodáváme nápoje, máme před sebou náročnou dobu. Budeme se snažit našim zákazníkům přinášet zajímavé letní nabídky, osvěžující novinky a zajišťovat pružný servis, abychom letošní sezonu úspěšně zvládli.

Velmi se těšíme na letní spolupráci s vámi a za ni DÍKY VÁM!

Příjemné a pohodové léto se sklenkou osvěžujícího nápoje v ruce.

**Pavel a Jiřina Jakubcovi**  
jednatelé společnosti  
JASO-DISTRIBUTOR



Foto: Jiří Sláma



[www.facebook.com/pages/JASO](https://www.facebook.com/pages/JASO)



[www.jaso.cz](http://www.jaso.cz)

## OBSAH

### 3-4 PŘEDSTAVUJEME

Pivovar Holba

### 6-7 NA NÁVŠTĚVĚ

Seznamte se  
s JR Pub & Food

### 8-13 LÉTO NA GRILU

Jak se stát králem grilu

### 14-17 JASO NA CESTÁCH

Evropské putování  
aneb Cesta tam  
a zase zpátky

### 18-19 OSOBNOST

Zdeněk Junák:  
Co je za peníze,  
to není drahé

### 20-21 KOKTEJL NOVINEK

Léto je tady!  
Nápoje pro vás namíchaný

### 22-23 ZE ŽIVOTA FIRMY

Keltské čarodějnice aneb  
whisky, to je moje gusto

#### Redakce:

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

#### Kontakt:

redakce@jaso.cz  
redakce@prospectea.cz

#### Vydává:

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

**Evidenční číslo:**  
MK ČR E 21685

**Tisk:**  
TISK CENTRUM s.r.o.

**Datum vydání:**  
1. 6. 2017



# Holba – ryzí pivo z hor

Ve své praxi prošel pivovarnictvím skrz na skrz. Jde o zkušeného odborníka, pro kterého se práce nikdy nestala rutinou. Pokud jde o pivo, jen těžko bychom našli otázku, na kterou by Ing. Vladimír Zíka, ředitel pivovaru Holba již čtrnáct let, neměl odpověď.

■ **Rídíte pivovar, kde se pivo rodí uprostřed horské přírody. Čím jsou pivovar i jeho pivo výjimečné?**

Jen málo pivovarů u nás leží v podhůří hor jako Holba. Lidé z měst do Jeseníků jezdí odpočívat, my tady žijeme a pracujeme. Je to v některých případech trochu těžší, ale také opravdovější. A takové je i ryzí pivo z hor, které se rodí uprostřed drsné přírody.

■ **K výrobě piva používáte horskou vodu z vlastních pramenů. Dokáže voda ovlivnit výslednou chuť piva?**

Voda z našich hlubinných vrtů, které máme v areálu pivovaru, má ideální složení k vaření piva a čistotu vody kojenecké. Není tedy nutné ji nijak upravovat a lepší si ani přát nemůžeme. Toho si byli dobře vědomi zakladatelé pivovaru už v minulém století.

Dává pivu jiskru a promítá se také do vyvážené chuti.

■ **Záleží i na dalších surovinách. Podle čeho si je vybíráte a proč?**

Pivo vaříme ze sladů z hanáckých ječmenů. Jsou světově proslulé stejně jako nejstarší činná sladovna u nás se sídlem v Zábřehu na Moravě. Na její zkušené sladovníky se můžeme spolehnout, a to jak při výběru pěstitelů, tak při výrobě ▶



## Holbáci Šeráci klepou na dveře



V červnu otevírá Holba brány pivovaru příznivcům dobrého piva, aby se sami přesvědčili, jak se rodí to jejich oblíbené. Ryzí pivo z hor a mnoho zážitků s tím spojených jim budou víkend co víkend čepovat pivovarníci až do konce července.

### Pivní tour Holba jede

Tuto oblíbenou akci organizuje pivovar už potřetí a zájem stále roste. Můžete se zapojit do Holbácké akademie, slézt si Šerák nebo postavit svůj mrakodrap, připít si či podebatovat se sládkem. Každý podle své chuti. Získáte nejen cenné trofeje, ale především skvělé zážitky prosycené vůní sladu, chmele a dobrou zábavou. Letos do pivovaru přijede na 1 200 lidí a můžete mezi nimi být i vy. Stačí se dostat mezi Holbáky Šeráky, kteří od teď pijí a baví se úplně zadarmo.

### A jak na to?

Jednoduše se zaregistrujte na stránkách [holbajede.cz](http://holbajede.cz). Každý pátek a sobotu vyráží do Holby 140 příznivců tradičně vařeného piva, aby se o něm dověděli co nejvíce. A nejde jen o tradiční výrobu, ale o celou řadu zajímavostí od chuťové charakteristiky piva až po čepování, správné servírování a degustační minimum. A ochutnat můžete i vodu z horských pramenů, které se nacházejí přímo v areálu pivovaru a jsou zdrojem té nejlepší vody k vaření piva. Kromě skvělých zážitků si budete odvážet gletj Holbácké akademie i dobrý pocit z toho, že „vím, co piju“.

► kvalitních sladů. A pokud jde o chmel, máme výhodu, že vynikající chmel roste nedaleko, v Tršické pěstební oblasti. S tamními pěstiteli nás váže také letitá spolupráce a přesvědčení, že nejlepší je české pivo z českého chmele.

■ Holba si dlouhodobě drží svoji pozici a oblíbenost u konzumentů. Jakou očekáváte sezonu?

Pilířem pro naše prodeje pro nás byly a vždy budou nejbližší oblasti okolo pivovaru, kde je Holba logicky nejsilnější. Snažíme se vnímat chutě

zákazníků a vycházet jim vstříc. Od loňska obohatila nabídku značky Horská 10, na trhu je nově také ochucená nealkoholická Holba s horskými bylinami. Obě jsou příjemným letním pitím a další novinky chystáme i letos.

■ Každoročně organizujete řadu zajímavých akcí. Na co se mohou příznivci dobrého piva těšit letos?

Tradičně otevřeme brány pivovaru pro Holbáky a Šeráky. Dá se říct, že už klepou na dveře a není problém se k nim připojit. Přijíždějí k nám, aby se přesvědčili, jak se vaří poctivé

**A ke správné tour patří i správná pivní hymna. Pozvedneme půllitry a společně si zanotujeme s pěnou pod vousy.**

**Holbáci Šeráci, chlapi piva znalí, k pivovárku valí po práci.**

**Tenhle náš Šeráček, pivečko je ryzí. Je náš, není cizí... šmakuje...**

pivo podle starých receptur. Degustuje se, popíjí a čeká je spousta zábavy a zážitků. V květnu jsme pořádali Pivovarskou čtvrtku, na konec léta chystáme pivovarské slavnosti a mezi tím řadu menších akcí, na které jste srdečně zváni.

■ Firmu JASO a pivovar Holba pojí dlouholetý vztah. Co byste jí popřál do příštích let?

Chtěl bych poděkovat za výbornou spolupráci. Ať nám to jde jako dosud ke spokojenosti odběratelů i našich konzumentů. ■



**TIP**  
na letošní léto

### Ochutnejte Horskou 10

*Pokud ji nečepují zrovna ve vaší oblíbené hospůdce, určitě se vyplatí vydat se za ní do hor. Horská 10 je oslavou chuti a je výjimečná z mnoha pohledů. Je to pivo s jiskrou horského pramene, vůni čerstvého chmele a mohutným tělem, které krásně zažene žížeň a o degustační blaho vás rozhodně neošídí. A když přivoníte, cítíte vůni poloraného červeňáku, chmele od našich tradičních dodavatelů z Tršicka na Hané. A co teprve po napití. Jemně doznívající hořkost doplňuje úžasná plnost poctivého piva díky sladům z moravských ječmenů. A co je nejdůležitějším základem každého piva? Přece voda. Tu hanušovičtí pivovarníci čerpají z horských pramenů přímo v areálu pivovaru. Horskou 10 si můžete dopřát čepovanou, v lahvích i v plechovkách. Je oslavou chuti a pivem, jak ho máte rádi.*

Text: a foto: Archiv pivovaru Holba

**NOVINKA**

# HOLBA HORSKÉ BYLINY

Osvěžující chuť Jeseníků



## Nová Holba Horské byliny Nealko

Osvěžte se nealkoholickým nápojem s příchutí horských bylin. Holba Horské byliny Nealko v sobě mísí ryzí pivo, mátu, heřmánek, koriandr, řebříček, šalvěj, tomku vonnou a mateřídoušku. Neobsahuje žádná umělá sladidla, konzervanty ani barviva.

## Nekuřácký pivní burger's pub! Seznamte se s JR Pub & Food

Máte chuť na pořádně ochmelené pivo a k němu delikátní americký burger? Stačí několik minut jízdy z centra Brna a své chuťové buňky můžete nasytit v pivním baru JR Pub & Food a zároveň fastfoodovém bistro Buddy St.23.

Čekají na vás stylové nekuřácké prostory, výborné jídlo a bohatá nabídka na čepu i na baru. Kohoutovický pivní bar má ale mnohem bohatší historii, než se na první pohled může zdát. Vezmeme to tedy hezky popořádku.

### Výborný tah na branku

Psal se rok 1996, když byla v prostorech dnešního pivního baru a bistra otevřena kulečnicková a šipková herna s barem. Prvním pivem na čepu bylo tehdy plzeňské pivo. Přesně o čtyři roky později se proměnila herna na pivnici, čímž se rozšířila nabídka o tradiční moravská piva Holbu a Litovel. V roce 2004 se k pivnici přidal i koncept sportbaru, kde se živě vysílaly přenosy většiny sportovních událostí. Součástí podniku se tehdy stala i sázková kancelář, což byl ostatně výborný tah na branku. Na čepu se v té době objevila první piva z nově vznikajících minipivovarů. Tím úplně prvním kvasnicovým pivem

byla Oslavanská zámecká dvanáctka.

### První speciály českých minipivovarů

Po čase, přesněji v roce 2008, prošla celá provozovna velkou rekonstrukcí. Kromě změn v interiéru se v prostorech vybudovala i společná pivotéka s vinotékou. Kvalitní stáčené sudové víno doplnily první speciály českých minipivovarů, a to až dvanáct druhů s rozšířenou nabídkou řemeslného piva. Rok 2012 byl jakýmsi předvojem dnešní podoby celé provozovny. Vznikl zde nekuřácký pivní bar.

### Burger menu s privátním pivem Buddy's

Konečně je na řadě zlomový rok 2016. Celá provozovna je nekuřácká, co je ale mnohem důležitější, vzniká fastfoodové bistro, které se zaměřuje hlavně

na výtečné burgery a americký BBQ gril. Můžete zakusit stálou nabídku burgerů z kvalitního vyzrálého masa, a to vše v domácí bulce. Na každý den je pečlivě sestaveno burger menu, které můžete zapít privátním nefiltrovaným ležákem Buddy's. Kromě něj na čepu najdete dalších šest druhů piva, takže si zaručeně každý přijde na své.

### V Kohoutovicích je o zábavu postaráno

Je libo karibský večer s ochutnávkou těch nejlepších rumů nebo americký BBQ se spoustou nezdravého, ale zatraceně dobrého jídla? Během celého roku probíhají v kohoutovickém podniku různé akce, přes hudební večery až po ty tematické, například Oktoberfest či Svatý Patrik, které si zachovávají svůj typický „šmrnc“ s obsluhou v tradičním dresscodu. A letos jste mohli také na brněnském Burgerfestu, kterého se s nadšením zúčastnili. Prostě přijďte, zažijte, ochutnejte! ■



**Svátek Sv. Patrika můžete každoročně oslavit v typickém irském duchu.**



**Příjemný prostor a zážitkově nabitě zázemí pro narozeninové oslavy a degustace rumů.**



**Nefiltrovaný ležák Buddy's dobře ladí s místním burger menu.**



**Kohoutovický nekuřácký pivní bar nabízí až 12 speciálů z českých minipivovarů.**

# Jak se stát králem grilu



Nezadržitelně se blíží období plné sluníčka a parných letních dnů. Čas se na chvíli zastaví a krásné letní počasí vytáhne všechny milovníky kvalitních steaků ke grilům na zahrady nebo do venkovních restaurací. Pojdte si s námi vychutnat toto letní požitkářství, které k tomuto ročnímu období neodmyslitelně patří.

Na letní sezonu jsme pro vás do sortimentu zařadili mnoho položek, se kterými nejenže uděláte dojem na své hosty a překvapíte je originálním vzhledem a chutí, ale stane se z vás „král grilu“.

## Maso, kterému nikdo neodolá

Nově v našem sortimentu naleznete 100% hovězí nebo drůbeží burgery v různých gramážích, které ve spojení

s bulkami od společnosti La Lorraine a doplněné vybranými bramborovými specialitami z holandské výroby firmy Lamb Weston tvoří perfektní položku na vašem letním menu z grilu.

A není snad nic vhodnějšího na gril než ty nejvybranější hovězí steaky – protože pořádnému kusu masa nikdo neodolá. Máme tedy pro vás několik druhů kalibrovaných hovězích steaků, které prošly procesem suchého zrání, pocházejí ze skotu plemen

Charolais a Limousine, jejichž stáří nepřesáhlo 24 měsíců. Každý typ steaku se vyznačuje odpovídající muskulaturou, vnějším ztučněním a vnitřním mramorováním. Kromě nesporné kvality tohoto masa je výhodou také jeho balení. Steaky jsou jednotlivě baleny do vakua a jsou k dostání po kusech. Z kalibrovaných steaků je naprosto nulový ořez, což má také významný vliv na ekonomickou stránku vašeho menu.

## Poklady na talíři

Na následujících stranách nenaleznete přesné recepty, které je nutné na gram dodržovat. Přichystali jsme pro vás mnoho zajímavých tipů, abychom vás inspirovali a nadchli pro využití zmíněných surovin. Vytvoříte z nich jedinečná chutná jídla vašeho menu, kterým oslníte své hosty.

### Jak dlouho grilujeme steaky

45 °C BLUE RARE	50 °C RARE
55 °C MEDIUM RARE	60 °C MEDIUM
65 °C MEDIUM WELL	70 °C WELL DONE

Stupně propečení masa samozřejmě závisí nejen na preferencích strávníků, ale také na výšce masa a zvolené technologii a postupu přípravy. **Pokud si nevíte rady, je ideální použít vpichový teploměr**, který vám přesně řekne, jak moc je váš steak propečený. Obecně platí, že na velmi **málo propečený** (neboli krvavý steak) by mělo maso uprostřed mít teplotu 45 °C. Na **jemně propečený** (rare) 50 °C. Na **středně propečený** (medium) 55–60 °C, na **propečený** (medium well) 65 °C a na **zcela propečený** (well done) 70 °C. Při výšce masa 2,5 cm se pak doba grilování stupňuje od jedné minuty až po pět minut, kdy je steak opravdu well done, ale stále není vysušený. Nejlepším ukazatelem je však váš **cit při doteku na maso**. Respektive to, jak moc maso klade odpor, když do něj píchnete prstem. Pro vaši představu, pokud spojíte špičku palce a ukazováčku a prstem druhé ruky zatlačíte na „bříško“, u kořene palce zažijete stejný odpor jako u steaku, který je málo propečený. Spojením palce a prostředníčku už se dostáváte k medium propečení a nakonec spojením palce a malíčku si nasimulujete tuhost masa velmi propečeného.

## Nákupní tahák aneb Co nenajdete na etiketě

### SUCHÉ ZRÁNÍ

Na rozdíl od mokrého zrání se maso nebalí do vakua, ale visí v teplotě 0 °C nejlépe v průvanu a ideálně při vlhkosti kolem 70 %. Právě teplota, vlhkost a proudění vzduchu rozhoduje o kvalitě masa. Suché zrání je tradiční a nákladnější. 95 % vyzrálého hovězího masa na steaky pochází z mokrého zrání.

### ABERDEEN ANGUS

Plemeno skotu pochází z hrabství Aberdeen a oblasti Angus ve Skotsku. Poznávacím znakem tohoto plemene je hlava bez rohů a malá postava černé barvy. Maso tohoto plemene je mramorované s velmi příjemnou a bohatou chutí. Dnes se tento skot chová všude na světě včetně ČR, kde je nejčastěji chovaným masným plemenem.

### CHAROLAIS

Pochází z okolí obce Charolles v Burgundsku a chová se nejen pro maso, ale také pro mléko. Výhodou tohoto plemene jsou vysoké hmotnostní přírůstky. Býk může dosáhnout hmotnosti až 1 100 kg, zatímco kráva okolo 900 kg. Toto plemeno je specifické svou smetanově bílou barvou.

### LIMOUSINE

Další francouzské plemeno pocházející z okolí města Limoges. Vyznačuje se červenohnědou srstí se světlými kruhy okolo očí a nozder. Maso těchto zvířat je velmi libové a pravidelně se s ním můžete setkat na jídelních lístcích luxusních restaurací.

Inzerce

## Grilovací sezóna startuje!

- sýry určené na grilování
- jednoduchá a rychlá příprava
- 100 % český nebo slovenský výrobek
- bez lepků

# Burghermánie

California



## California burger

■ Pro pravé hladové labužníky jsme si připravili opravdové sousto. Na jeho přípravu budeme jako základ potřebovat 100% hovězí burger Angus o váze 200 g a hamburgerovou bulku „California“ od společnosti La Lorraine (stejně jako ostatní použité pečivo v následujících tipech) o průměru 14,6 cm. Burger povolený na pokojovou teplotu opečeme z obou stran na rozpáleném grilu přesně 2 minuty (pro střední propečení), poté překryjeme čedarem a necháme na kraji grilu pomalu dojít a rozpustit. Zde pomalu necháme také rozehrát bulku, na které se vytvoří typická mřížka. Na pánvi nebo na pečicím papíru položeném na grilovací mřížce opečeme dozlatova

bramborovou placku nebo bramborové růsti z naší distribuce a také klasické volské oko. Mezitím si do domácí nebo kupované majonézy utřeme stroužek česneku, přidáme špetku soli, bílého pepře, hrstku nasekaného estragonu a lžičku citronové šťávy.

Pak už nám zbývá jen burger zkompletovat. Opečenou bulku potřeme připraveným dresinkem, poklademe listy salátu Little Gem, plátky červené cibule, bramborovou placku, kterou znovu potřeme dresinkem, přidáme plátky rajčat, grilované maso a nakonec vejce a horní půlku bulky. Jako přílohu doporučujeme patentované hranolky Private Reserve 11/11 se slupkou vyrobené firmou Lamb Weston.

## Burger ala Caprese

■ Odlehčenou, i když neměně vydatnou variantou by pro vás mohl být burger ala Caprese. Na ten použijeme bulku „Kentucky“ o průměru 9,8 cm a dva plátky drůbežího mletého masa. Společně s ním ogrilujeme také plátky lilku, cukety a rozehrájeme bulku. Do majonézového základu přidáme nasekané lístky bazalky, špetku soli, pepře, mletého koriandru a dvě lžičce balsamikového octa. Na oba plátky

drůbežího burgeru poklademe plátky mozzarely a necháme na okraji grilu rozpustit.

Bulku potřeme dresinkem, naskládáme ledový salát, plátky lilku, oba plátky masa, které proložíme tenkými plátky rajčat a lžičkou dresinku. Pod horní bulku můžeme přidat ještě plátky cibule, cukety a česnekové klíčky. Podáváme se skvělou bramborovou slámou Private Reserve 5/5.



Caprese



Black



Red

## Black burger a Red burger aneb Hra barev

■ Jako velmi vítaným zpestřením v již tak nasyceném a trochu „jednobarevném burgersvětě“ jsme si pro vás připravili následující dvě novinky.

Na „Black burger“ budeme potřebovat černou hamburgerovou bulku, která své unikátní zabarvení získala přidáním přírodního uhlí. Na rozpálený gril, jenž ideálně po každém použití potřeme kusem loje, položíme 160 g slověžího burgeru Angus a vedle něj necháme na

pečicím papíře pomaštěném olivovým olejem lehce zkaramelizovat cibulku a plátky maslových žampionů. Nejlépe předem si na mírném ohni upečeme dozlatova tenké plátky anglické slaniny, které necháme vychladnout a poté nožem co nejjemněji nasekáme. Do majonézy přidáme nasekanou slaninu, lžičku kečupu, lžičku sójové omáčky, špetku soli, mletého pepře a uzené sladké papriky. Na mase necháme rozpustit

dvojitou porci čedaru a burger s plátky kyselé okurky a se všemi ostatními ingrediencemi zkompletujeme. Pro větší osvěžení můžeme použít také klíčky hrášku nebo česneku. Doplňme senzačními hranolky v křupavé krustě z batátů vypěstovaných přímo v Louisianě.

Neméně originální je pak také „Red Burger“, jenž jsme pojmenovali po červené bulce s pružnou střídkou, do které je přidána červená řepa a je posypaná černým sezamem.

Stejný druh masa jako v naší černé variantě grilujeme dvě minuty z každé strany a poté dopěkáme spolu s kozím sýrem. Do majonézového základu přidáme kávovou lžičku medu, špetku soli, sladké červené papriky a mletého koriandru. Burger doplníme salátem Lollo Rosso, grilovanými plátky rajčat, červenou cibulkou a klíčky červené řepy. Servírujeme s křupavými slanými hranolky Stealth.

## Burger Angus jako vrchol menu

■ Jako poslední variantu burgeru jsme si připravili dvousetgramový Angus v klasické briošce. Burger grilujeme stejně jako v předchozích variantách, rozpustíme na něm sýr Rival s modrou plísní, ugrilujeme asi 3 mm tenké plátky anglické slaniny, do burgeru přidáme klasické volské oko, salát Lollo Biondo, dvojitou dávku cibulky, doplníme domácí tatarskou omáčkou a plátky sterilované okurky a nakládaných papriček jalapeños. Za jednu z nejlepších příloh k burgerům považujeme produkt Potato Dippers, tenké a zkroutené předem fritované plátky brambor se slupkou, blanširované v bramborovém škrobu, což těmto dippovacím plátkům dodává jedinečnou křupavost a přirozenou slanou chuť.



Angus

# Takhle vypadá pořádný steak



## TOP SIRLOIN STEAK

Steak s nejmenším podílem tuku a nejemnějším mramorováním z naší nabídky. Jedná se o vysoký plátek z nízkého roštěnce o gramáži 250 g nebo 300 g. Můžete se také setkat s názvem New York Strip, zejména v USA.



## RIB EYE STEAK

Steak oválného tvaru z vysokého roštěnce s výrazným mramorováním a tukovým krytím, díky kterému má tento steak výbornou chuť. Dostupné v gramáži 250 g a 300 g.



## T-BONE STEAK

Třísetgramový steak pojmenovaný po charakteristické kosti ve tvaru písmene T. Tato kost rozděluje dva druhy masa – menší část svíčkové a větší část roštěně. Maso tohoto steaku je velmi křehké.



## TOMAHAWK STEAK

Steak z vysokého roštěnce s žebrovní kostí, která zajišťuje uchování minerálů. Velmi výrazné mramorování a tukové krytí. Tento steak váží 1–1,2 kg, a je tak vhodný pro více osob.



### TOP SIRLOIN steak na pravých hříbech

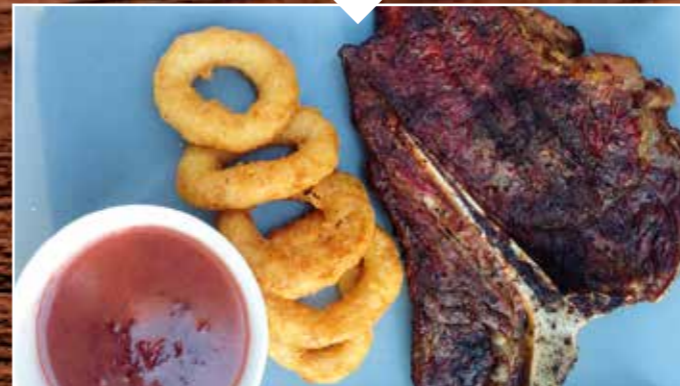
■ Následující obecný postup přípravy platí pro všechny druhy uvedených mas a pro výsledné střední propečení uvnitř (na tzv. „medium“). Steak necháme povolit na pokojovou teplotu, osušíme, lehce rukama potřeme pár kapkami olivového oleje, okořeníme čerstvě namletým pepřem a pokládáme na rozpálený gril. Nad správně rozžhaveným uhlím byste neměli držet ruku ve výšce 10 cm déle než 2 vteřiny. Maso opékáme z každé strany 3,5 minuty a poté necháme mimo gril několik minut odpočívat. Maso, respektive sval, se při opékání stáhne

do středu a s ním i všechny šťávy, které by při nedočkavém nakrojení vytekly ven. Pokud masu ještě dopřejete po tomto náročném soláriu malý oddech, všechna šťáva se rozprostře zpět do všech koutů vaší budoucí večeře. Jako přílohu orestujeme na másle kostky hnědého hříbu společně s červenou cibulkou a paprikou na kostičky. Dochutíme špetkou soli, tymiánu, lžící sójové omáčky a citronové šťávy. Před podáváním maso osolíme mořskou solí a vše doplníme pepřovými hranolky. (Na obrázku je steak velmi málo propečený – „rare“.)



### RIB EYE steak s grilovanými paprikami a omáčkou chimichurri

■ Stejně jako v předchozím případě se postaráme o maso, nakrájíme si na čtvrtiny dvě papriky a zbavíme je semínek. Lehce potřeme olejem a přidáme k masu na gril na stejně dlouhou dobu, pouze častěji otáčíme. V mixeru si připravíme velmi jednoduchou studenou omáčku. Stačí nejmenno rozmixovat pořádnou hrst petrželové naťi, dva stroužky česneku, dvě jarní cibulky, dostatek olivového oleje, sůl a pepř. Vše společně podáváme s čerstvě usmaženými teplými chipsy.



### T-BONE steak s omáčkou beurre rouge

■ Zatímco grilujeme maso již naprosto naučeným postupem, zpěníme na kostce másla nejmenno nakrájenou půlku červené cibulky a necháme na mírném plameni zesklovatět. Zalijeme dvěma deci červeného vína a pár lžičkami červeného

vinného octa. Svaříme na třetinu původního množství, osolíme, opeříme a odstavíme z ohně. Poté zjemníme třemi kostkami dobře vychlazeného másla, které do omáčky zašleháme již mimo plamen. Vše podáváme doplněné smaženými cibulovými kroužky.



### TOMAHAWK steak a mangová salsa

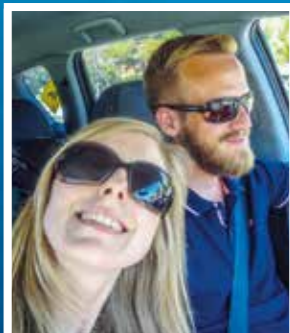
■ Vzhledem k tomu, že tento steak je zhruba dvakrát vyšší než ty předchozí, doba tepelné úpravy se v tomto případě zdvojnásobí a poté je třeba jej ještě na kraji grilu mimo hlavní žár alespoň deset minut za občasného otočení dopékat.

Mezitím si nakrájíme na kostky dvě manga, nejmenno nasekáme půl červené cibulky, kousek červené papriky a petrželovou nať. Vše společně smícháme v misce s olivovým olejem a šťávou z jedné limetky, podle chuti lehce dosolíme.



*A nyní nám nezbyvá než vám popřát dobrou chuť a letním radovánkám u grilu zdar!*

Překrásné přímořské městečko Cassis leží jihovýchodně od Marseille. Malý, ale věhlasný rybářský přístav nabízí výborné čerstvé ryby, langusty a plody moře.



Nikol a Martin Bártovi

## Evropské putování aneb Cesta tam a zase zpátky

Loňské letní počasí přálo dovolené. V druhé polovině srpna jsme se s manželem rozhodli, že vyrazíme vstříc dobrodružství. Ještě před tím jsme přemýšleli, kam bychom tak mohli jet. Martin si přál jet do Španělska na ryby a já toužila objevovat krásy evropských velkoměst. Kompromisem tedy byla devatenáctidenní dovolená, která zahrnovala týden u přehrady na řece Ebro ve Španělsku a týden a půl cestování po evropských metropolích.

### Připravili jsme se na všechno

Jako dopravní prostředek jsme zvolili naše Mitsubishi, kam jsme se museli vejít nejen my dva, ale spousta rybářského a kempinkového vybavení, kterého není zrovna málo, jak každý správný rybář ví. Jakmile bylo vše nachystáno a zabaleno, mohli jsme v pátek po práci vyrazit na více než dva tisíce

kilometrů dlouhou cestu, která byla před námi.

Když jsme konečně po jedenácti hodinách strávených v autě dorazili do cíle, čekal nás krásný pohled na klikatící se čistou řeku, která ve svých širších místech připomínala spíše chorvatské zátoky. V kempu nás uvítal sympatický pár, který nás později několikrát obehrál v kartách. Dostali jsme předem zařízené rybářské povolenky, ubytovali se ve

zbrusu novém mobilheimu a převzali si motorový člun, který jsme měli pronajatý na celý týden. Teď mohlo konečně začít to pravé rybářské dobrodružství.

### Jak jsme chytali sumce

První den jsme strávili na člunu v domnění, že se nám podaří nacytat okouny, které chtěl Martin použít jako nástrahu na večerní chytání

sumců. Objeli jsme snad všechna doporučená místa, kde se okouni zdržují, nikde však nebylo po větším hejnu ani památky. Proto jsme se rozhodli, že využijeme službu, kterou nabízejí v kempu, a to placeného průvodce na půl dne. Rozhodně se to vyplatilo! Kluci, kteří s námi vyjeli, nám ukázali místa, kde jsme si královsky zachytili.

Další den si Martin od průvodců nechal poradit, kde bude možné chytat sumce na

vábničku z čluonu. Taktéž mu předvedli triky, které na Ebru na sumce zabírají, protože i tady zřejmě platí pořekadlo „jiný kraj, jiný mrav.“ Po několika hodinách strávených na horkém letním slunci se konečně podařilo chytit trofejního, skoro dvou a půl metrového sumce. Ještě ten den se podařily další dva úlovky s váhou okolo 85 kilo.

Martin tráví večery a noci převážně rybařením a já si mohla v klidu číst na verandě před mobilheimem, protože u vody celkem silně foukalo. Večery, kdy vítr ustal, jsme si oba užívali při západu slunce s nastraženými pruty a pivkem v ruce na našich pohodlných lehátkách. To byla ta pravá letní romantika.



Pobyt u španělské řeky Ebro se vydařil. Výsledek – sumec, který se na taliř prostě nevejde.



První zastavení po evropských skvostech – chrám Sagrada Família od Antonia Gaudiho v Barceloně.

### Znovu na cestách

Týden na rybách rychle uběhl a my se sbalili a vydali se vstříc dalšímu dobrodružství. Druhá část dovolené měla ještě větší spád. Každý den jsme ujeli 150–300 kilometrů, navštívili jedno z evropských velkoměst a večer usínali pod širým nebem posetým hvězdami.

První zastávka, Barcelona, nás nadchla svojí překrásnou architekturou, ať už v podobě staveb Antonia Gaudiho (Casa Batlló, Casa Milà, Sagrada Família a park Güell), nebo možná ještě rozmařilejších projektů předních světových architektů, jako je Torre Agbar Jeana Nouvela (stavba ve tvaru kokonu), Herzog & de Meuron

(festivalová budova Edifici) nebo třeba Enric Miralles (tržnice Mercat de Santa Caterina).

Nevynechali jsme ani procházku ulicí Las Ramblas vedoucí k promenádě kolem přístavu Port Vell, kde se tyčí socha Kryštofa Kolumba ukazujícího na východ při slunci, které jde na západ. Večer jsme se nechali okouzlit Magickou fontánou, která byla postavena při příležitosti světové výstavy EXPO v roce 1929 na kopci Montjuïc. Každý večer se zde koná světelná vodní show za doprovodu hudby.

### Romantika pod širým nebem

V Barceloně jsme strávili ještě druhý den dopoledne, abychom navštívili vše, co jsme nestihli předchozí den. Pobyt jsme završili výborným obědem, nabrali síly a vydali se na 350 kilometrů dlouhý přejezd do Francie, do města Montpellier, kde jsme přespali v prvním kempu, který jsme měli po cestě.

Každý náš večer vypadal tak, že jsme v aktuálně navštíveném městě našli kemp, kde jsme zaparkovali auto, a vedle něj postavili pohodlná rybářská lehátka, na kterých jsme přespali pod širým nebem. Teplé letní počasí nám přálo. Měli jsme štěstí, že v noci nepadala rosa a my nemuseli stavět stan.

### Voňavá Provence

Z města Montpellier jsme se vydali do překrásného Marseille, hlavního města Provence a zároveň druhého největšího města Francie. Centrem Marseille je Starý přístav ležící v malé zátoce, která dříve sloužila jako přístav, nyní však slouží pouze jako přístaviště jachet a rybářských lodí. Při vstupu do Starého přístavu stojí dvě pevnosti, severně St. Jean, jižně St. Nichola. Za opevněním St. Jean se tyčí majestátní marseillská katedrála Cathedrale de la Major. Jednou z dominant Starého přístavu je na vrchu stojící bazilika Notre-Dame de la Garde vystavěná v románsko-byzantském slohu.

V podvečer jsme se vydali hledat další ubytování. Kempy



# JASO NA CESTÁCH

jsme neměli předem vytipované, protože jsme nikdy nevěděli, jak nás které místo zaujme a kolik času na něm budeme ochotni strávit. Nechtěli jsme se předem vázat přesným itinerářem. O to větší dobrodružství pro nás tato dovolená byla.

## Od azurového moře do Saint-Tropez

Jižně od Marseille se rozkládá pobřežní vrchovina Calanques. Jedná se o druhohorní vápencové útesy o délce přibližně 20 kilometrů a šířce 4 kilometry. Část oblasti je součástí francouzského Národního parku Calanques. Náš další kemp byl poblíž tohoto národního parku ve městě Cassis, kde jsme měli konečně první šanci vykoupat se v azurovém moři. Druhý den



Monako je zemí paradoxů. Jde o druhý nejmenší stát na světě a současně o zemi s druhou největší hustotou osídlení.



Na chodníku slávy v Cannes jistě objevíte i svou oblíbenou filmovou hvězdu.



Stopy geniálního architekta Antonia Gaudího najdete po celé Barceloně. Jeho originální stavby vás unesou do říše symbolů a snů.

Benátky jako jedno z nejnavštěvovanějších míst v Itálii a památka UNESCO.



Marseille je po Paříži druhé největší město Francie. Hlavním centrem je Vieux-Port, Starý přístav.



Nice, jedno z center Azurového pobřeží, každý rok přivítá přes 4 miliony turistů.

jsme se vydali na plavbu podél národního parku, odkud se nám naskytl jedinečný pohled na překrásnou přírodu.

Odpoledne jsme už měli namířeno do Saint-Tropez. Špinavé a oprýskané město nás velmi zklamalo. Jedinou udržovanou budovou je slavná četnická stanice ze série filmů o četníkovi ze Saint-Tropez, nyní sloužící jako muzeum, a pak pár vil, které mají v nájmu největší módní značky.

## Po stopách filmu a luxusu

Ze Saint-Tropez jsme pokračovali do Cannes. Prošli jsme se po přímořské promenádě a navštívili Festivalový palác, kde

se od května 1946 každoročně koná Mezinárodní filmový festival. Po krátké návštěvě Cannes jsme si z auta opět užívali dechberoucí pohled na Azurové pobřeží. Tentokrát při přejezdu do města Nice, které je jedním z hlavních center Azurového pobřeží a každý rok přivítá přes 4 miliony turistů z celého světa. Nice protíná 1,5 kilometru dlouhá třída Avenue Jean Medecin, která končí v centru na největším náměstí Place Masséna. Jižně od náměstí je nábřeží tvořené místy až 40 metrů širokou a skoro 5 kilometrů dlouhou Anglickou promenádou.

Po návštěvě Nice následovala prohlídka Monte Carla, jež je jednou ze čtyř částí Monackého knížectví. Auto jsme zaparkovali

v několikapatrové podzemní garáži, kde si Martin užíval pohled na nejluxusnější vozy, které dřív mohl vidět jen v televizi. Když jsme vyšli z garáží, zjistili jsme, že je venku snad více než 40 stupňů a že nebudeme schopni ujit ani metr po sluncem rozpálených ulicích. Rozhodli jsme se tedy zaplatit si vyhlídkový autobus i s výkladem do sluchátek. Po okružní jízdě jsme prošli promenádu s otisky rukou řidičů Formule 1, vyzvedli si auto a vydali se směr Itálie.

## Směr okouzující Itálie

První noc v zemi vína a pizzy jsme strávili v kempu u nádherného jezera Lago di

Garda a ráno pokračovali na prohlídku přístavního města Janov. V roce 2004 se Janov stal Hlavním městem evropské kultury a v roce 2006 byla část historického centra zapsána na seznam světového dědictví UNESCO. Hlavní ulice Via Balbi propojuje nádraží P. Principe a staré město a stojí tu několik krásných paláců. My navštívili Palazzo dell'Università s nádvořím a zahradou a Palazzo Reale ze 17. století. Den jsme si zpřijemnil výborným obědem v podobě mořských plodů, které máme oba rádi.

K večeru jsme již byli na cestě do Verony, kde nás čekala poslední dovolenková noc. Také historické centrum Verony patří od roku 2000 na

seznam světového dědictví UNESCO. Středem města je podlouhlé tržiště Piazza delle Erbe, kde můžeme nalézt například Capitello, pavilon na čtyřech sloupech, fontánu s římskou sochou Madona da Verona, renesanční Palazzo Maffei se středověkou věží a podivuhodným točícím schodištěm uvnitř, Casa dei Mercanti s lodžii a cimbuřím nebo například radnici Palazzo della Ragione s věží Torre dei Lamberti vysokou 98 metrů. V jižní části historického města se nachází Arena di Verona o rozměrech 139 x 110 metrů dokončená za císaře Tiberia

v roce 30. Je třetí největší na světě – hned po římském Koloseu a amfiteátru Capui nedaleko Neapole. Dovolenu jsme završili příjemnou, ale náročnou tříhodinovou procházkou po centru Benátek, které jsou od roku 1987 taktéž památkou UNESCO. Je zde přes 400 kamenných mostů a 15 000 domů stojících na dubových kůlech zaražených do mořského dna. Nejstarší a neznámější most je Ponte di Rialto, který jako jeden ze čtyř spojuje obě části města rozdělené kanálem Canal Grande. Historické Benátky jsou plné kulturních a uměleckých

památek. My jsme nejvíce obdivovali baziliku svatého Marka založenou v 10. století, která je postavena v byzantském stylu.

**Skóre**  
**4 678 kilometrů**  
**a 8 melounů**

Tímto naše dovolená skončila. Plní zážitků a dojmů jsme nasedli do auta a začali se těšit domů za našimi kocourky. Celkem jsme projeli 6 států, urazili 4 678 kilometrů, spálili 350 litrů nafty, vypotřebovali 3 opalovací krémy, snědli 8 melounů a viděli další kus naší překrásné Země. ■

Text a foto: Nikol a Martin Bártovi

Inzerce

# NEJLEPŠÍ JEDENÁCTKA

## VÍTEŽ SOUTĚŽE ČESKÉ PIVO 2016

# Zdeněk Junák: Co je za peníze, to není drahé

Věděl, že v přírodovědné kariéře mu pšenka nepokvete, zato láska k českému jazyku a literatuře ho nasměrovala k umění. Zdeněk Junák, brněnský herec a muzikant, nám se zdravým nadhledem a humorem sobě vlastním povyprávěl, že filmový byznys ho tak trochu míjí a že ne všechny plány mu vždy vyšly podle jeho představ.

■ Váš otec byl potravinářský chemik a jistě by rád viděl, kdyby syn pokračoval v jeho šlépějích. Jak se vám podařilo z tohoto vědeckého směru vybruslit?

To, že jsem se „nepotatil“, bylo logické vyústění mého vztahu k vědě. Ne, že bych byl špatný student – ve škole mně to celkem šlo – ale přírodovědné předměty nebyly moje hobby. Druhá, třetí, někdy i čtvrtá sardel (rozumějte pětka) v žakovské knížce mě v žádném případě nedokázaly rozhodit. Horší to bylo s mými rodiči. Ale všechno jsem jim vynahrazoval v humanitních vědách. Moje slohové práce byly často čteny – mnou samotným nebo paní učitelkou – k pobavení celé třídy. A když jednou můj otec – to když jsem přinesl vysvědčení a na něm čiru (rozumějte čtyřku) z matematiky, chemie, fyziky a biologie – zařval: „Co z toho pablba bude,“ vzal můj dědeček vysvědčení do rukou, a když viděl ty ostatní výborné, podíval se na mě, pak na mého tatínka a řekl mi: „Ty Františku, dokázal bys říct nějakou básničku, anebo víš, kolik obyvatel má Caracas?“ Můj otec chvíli stál, neřekl nic, práskl dveřmi a šel si ven zakouřit. Dědeček se na mě dlouze díval, pak si vzal viržinko do pusy a řekl: „Dobře to synku děláš. Nenech se tím znervózit. Každý nemůže vědět všechno.“ A šel za tátou.

■ Do srdcí brněnských diváků jste se zapsal svým



V úspěšném seriálu Četnické humoresky si zahrál s kamarádem z divadla Erikem Pardusem.

vystupováním na Malé scéně Mahenova divadla. Zde jste také snad poprvé uplatnil svůj hudební talent...

Hudební talent (jak jste to formulovali vy – já totiž stále nevím, jestli nějaký talent vůbec mám, a o hudebním ani nemluvě) jsem prokázal trošku dříve než na Malé scéně Mahenova divadla. Ona ta malá scéna nese název Divadélko Na hradbách. Moje první velká muzikálová role byl Čert v muzikálu Zbojníci a žandáři v režii Pavla Hradila v Národním divadle Brno (dříve Státní divadlo). A bylo to v roce 1975. Potom jsem hostoval v operetě Horalé a Krakované a taky v muzikálu Cyrano z předměstí, kde jsem hrál a zpíval postavu Cyrana.

Představení Provazochodec v Divadélku Na hradbách, které určitě máte na mysli, vzniklo až na konci 80. let minulého století. Bylo věnované vzpomínce na úžasného ruského herce,

básníka, skladatele a zpěváka Vladimíra Vysockého. Představení nazkoušel Jaromír Vavroš, zpíval jsem a na kytaru hrál postavu Vysockého. Na angažmá v „Mahence“ vzpomínám rád.

■ V roce 1992 si vás vyhlédla Věra Chytilová a nabídla vám roli ve filmu Dědictví aneb Kurvahošitntág po boku Bolka Polívky. Nastartovala vám filmovou kariéru?

Ve filmu Dědictví jsem si zahrál postavu Igorka. To byl ten šohaj, který lovil a vozil klienty do masérského salónu. Bylo pro mě velkým potěšením, že jsem si mohl zahrát po boku pánů Krónera a Polívky (mimochodem, Boleček Polívka je můj profesor z JAMU, celé dva semestry nám přednášel pantomimu a klauniádu). Ale cestu k filmu mi ta role neotevřela. Položím vám otázku: Víte, co se o mně říká v Praze? – Nic! A tak to je a tak to asi i zůstane.

■ Prozradíte nám nějaký kuriózní zážitek „z natáčení“?

Když se začal promítat film Dědictví a dostal se trošku – jak se říká – pod kůži diváků, vrátil jsem se v nočních hodinách z dabingového studia Drak, které sídlilo v Kounicově ulici. A v ulici po desáté večerní postávala děvčata a nabízela nám chlapům potěšení. Jednou takhle jdu a mívám je a najednou jedna vyjekne a volá na mě: „Ty pocém, že ty jsi ten Igorek z Kurvahoši...“ Zastavil jsem se, hned byly u mě čtyři dívky a začaly mě přemlouvát, abych je u sebe v tom masérském salónu zaměstnal, že ulice mají plné zuby. Říkám: „Holky, to bylo jenom ve filmu, to bylo jenom jako.“ Necháply to, a tak jsem „zatroubil k ústupu“ a rychle se vzdálil.

■ Pokud byste si mohl pro sebe vybrat roli, po jaké nejraději sáhnete? Jaká je vám šitá na míru?

Dobré jídlo a kvalitní pití jdou s herectvím ruku v ruce. Tož tedy na zdraví!



V Městském divadle v Brně Zdeněk Junák exceluje například v činohře Brouk v hlavě.



S manželkou Irenou mají na kontě krásných 35 společných let.

Kdybych si dnes mohl vybrat roli, tak děj by se odehrával v začuzeném krčmě, kde by se scházeli krásní domorodci plní nádherných, plnokrevných životních příběhů, které by vyprávěli. A já bych hrál vyčepňiho. Sem tam bych prohodil nějaké „moudro“, občas donesl nějaké pívko na stůl nebo kořaličku. Jenom žádné schody a žádné klekání – myslím na koleno.

■ Umělci a dobré jídlo a pití k sobě mají odjakživa blízko, proto až tak nepřekvapí, že jste provozoval vlastní restauraci...

Ano, herectví a dobré jídlo a pití jdou spolu ruku v ruce, to je na mně vidět. 108 kg živé váhy, lehce zvýšený krevní tlak, ale cukr a cholesterol v mezích. Restauraci jsem před nějakým časem provozoval, dokonce se jmenovala po mně „Junáková bůda“. Personál, kterému jsem 100% důvěřoval, restauraci pomalu a jistě... no, až jsem zkrachoval... Ale to už je dávno. Až budu psát paměti, budu tomu určitě věnovat jednu kapitolu. Byla to totiž moc poučná zkušenost, i když se to poněkud prodražilo. Ale co je

za peníze, to není drahé. Tak to alespoň říkal můj dědeček. ■ Zahrál jste si také v seriálu Vinaři. Jaké víno vám nejvíce chutná a čím rád pohladíte svoje chuťové buňky?

Své chuťové buňky zásadně pohladím dobrým tatarským biftekem s topinečkou a česnekem, pak určitě jedna, možná dvě vychlazené Plzně. Víno mám rád bílé. Když si můžu vybrat, tak Veltlínské zelené. A potom miluju štrúdl. Moje dcera Zuzanka dělá ten nejlepší na celé naší planetě.

■ Sám o sobě říkáte, že rád pracujete ve stresu. Stres je dobré někdy vyvažovat klidem a pohodou. Dopřáváte si takový ten relax v houpací síti, nebo spíše vyhledáváte adrenalinovou zábavu?

Adrenalinová zábava pro mě není. Houpací síť mě neudrží. Já miluju stres. To jsem jako ryba ve vodě. Tak třeba tenhle rozhovor. Otázky jsem dostal snad před měsícem. Říkám si, jeжда, to je čas. Pak Kometta hraje o titul, nějaký zájezd s divadlem, dcera, tchyně narozeniny a už to sviští po strništi. Kouknu do pošty a krutibrkodrát – za dva dny to mám poslat. A tak sednu a píšu a už je to hotový. Tož tak! ■

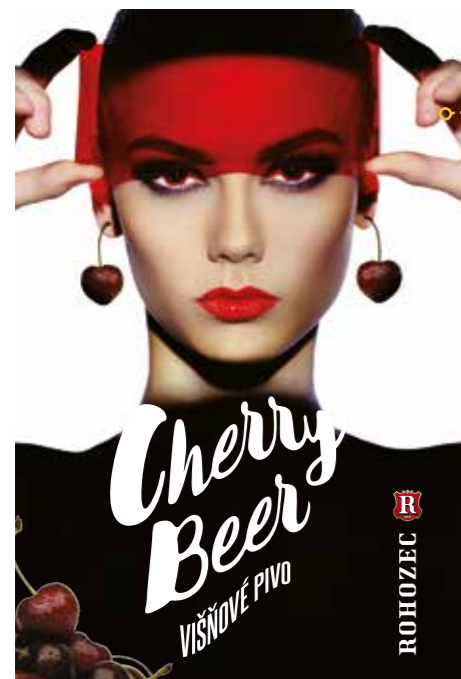
## Zdeněk Junák

Narodil se na Mikuláše roku 1951 v Kroměříži. Po studiích na JAMU nastoupil do Mahenova divadla, kde působil osmnáct sezon. Účinkoval v desítkách televizních inscenací a seriálů, diváci si ho oblíbili například jako poručíka Ambrože ze seriálu Četnické humoresky. V Městském divadle Brno hraje často v muzikálech, za roli Abrama Beera v Koločavě byl nominován na cenu Thálie. Věnuje se dabingu (jeho hlasem mluví Horst Fuchs z Teleshoppingu, Sean Connery, Alan Alda nebo Gérard Depardieu). V kapele Vinařští romantici hraje na kytaru. V roce 1982 se oženil, se svou o sedm let mladší ženou Irenou mají dceru Zuzanu a dvě vnoučata – dvojčátka Sebastiana a Sabinu.

# Léto je tady!

## Nápoje pro vás namíchaný

S parným letním obdobím přichází i chuť na chlazené nápoje. Nezapomínejte na správný pitný režim, i když před vedrem utíkáte do stínu, nebo raději vystavujete svoji tvář vstříc slunečním paprskům. Vybrali jsme pro vás několik osvěžujících tipů.



### Cherry Beer – chmelová hořkost piva a sladká chuť višni

Základem je světlé výčepní pivo vařené tradičním českým dvourmutovým způsobem z ječného sladu, kvalitního chmele, především žateckých odrůd, a vlastní pramenité vody. Kvasí se v klasických otevřených kvasných kádích pečlivě vybranými kulturami pivovarských kvasnic a dokvašováno je v horizontálních ležáckých tancích, kde se dochucuje přírodní višňovou šťávou. Ta neobsahuje žádné chemické přísady ani umělá barviva, ale dodává tomuto

nápoji karmínovou barvu a lahodnou chuť, ve které se doplňuje chmelová hořkost piva a sladce nahořklá chuť višni.

Přestože by se mohlo zdát, že je tento nápoj určen pouze úzkému spektru spotřebitelů, konkrétně ženské klientele, opak je pravdou. Jedná se o nízkoalkoholický nápoj lahodné sladkokyselé chuti s nahořklým dozváním, spojující běžnou konzumaci piva s netradičním a zajímavým chuťovým zážitkem.



### Koktejlová sezona s Mattoni

Mattoni přináší na letní sezону limitovanou edici Mattoni Spritz. Jedná se o nealkoholický koktejl, ideální pro osvěžení během letních dnů a večerů. Vychutnejte si hořkosladké tóny pomeranče a nechte se unášet na vlně la dolce vita. Podávejte chlazené, sklenici naplňte ledem a ozdobte plátkem pomeranče. Mattoni Spritz je k dostání v 1,5l lahvi a ve vybraných podnicích také ve skle 0,33 l.

### Víno je Svoboda

Rodinný sklep Svoboda v Bílovicích ve vinařské uličce „Staré Belegřady“ představuje MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO, které potěší, a každý si v něm najde tu svoji osobitou chuť. Víno vzniká hlavně srdcem a generačními zkušenostmi, kterých si toto rodinné vinařství váží a předává dál v podobě jedinečných odrůd pěstovaných na letitých vinohradech. Více na stránkách [www.vinojesvoboda.cz](http://www.vinojesvoboda.cz).



### Horal, ležák, co nikdy nikam nespěchá!

Zrozen v zlatonosných říčkách svého kraje, ze surovin jak ryzí stříbro. 11° Premium Pilsner Lager, ležák, který byl hýčkán umem a pílí svých tvůrců. Plný, sladký i hořký jako život. Ležák je charakteristický vyváženou svěží chutí a příjemnou výraznou hořkostí, která je podpořena výjimečnou chmelovou vůní. Jeho živá hořkost kombinovaná se sladovostí, plností a nezanedbatelnou chlebovostí přechází do sladovějších, téměř až medových tónů, ale vzápětí se hned zase vrací hořká vlna. Horal 11° vás vydrží bavit celý večer.

### ROYAL DOG CIDER – vůně čerstvě natrhaných jablek

Jemně perlivý přírodní nápoj je vyrobený z vybraných odrůd jablek pěstovaných v úrodných sadech na Moravě. Tyto speciálně šlechtěné odrůdy mu dodávají zlatavou barvu a vyváženou, příjemně svěží sladkokyselou chuť s vůní čerstvě natrhaných zralých jablek, kterou si můžete vychutnat po celý rok. Royal Dog cider obsahuje 4,5 % obj. alkoholu.



### ZUBR Indian Cherry – příjemný říz

V míchaném nealkoholickém nápoji na bázi piva s příchutí višně se snoubí jedinečná chuť a vůně vyzrálých višni s tradičním nealkoholickým pivem ZUBR vyznačujícím se příjemným řízem a jemnou chutí. Neobsahuje umělá barviva ani sladidla a je vhodný jako příjemné osvěžení nejen pro řidiče, ale i sportovce. Obsahuje max. 0,5 % obj. alkoholu.



### Křupavá zábava pro celou rodinu

Pokud si chcete s rodinkou zpestřit společné chvíle, vyzkoušejte jednu ze tří variací křupavých Cheetos. Cheetos jsou oblíbenou pochoutkou po celém světě a od června přicházejí i do Česka. Na výběr je ze tří příchutí křupek – arašidové, sýrové a kečupové. Dostupné budou ve dvou velikostech – 43 g a 145 g.



### Vratislavický ležák nově v plechu

Perlou mezi vratislavickými pivy je Konrad 12°. Premiový světlý ležák s 5,2 % obj. alkoholu, silnou plnou chutí, zlatou barvou, hustou pěnou a brilantním řízem oceňují nejen pivaři, ale i pivovarští odborníci.



Skvělý catering Marka Buriana.



Čarodějnice jako vždy připravil Vašek Srna.



Celou akci tradičně moderovali Víťa Protiva a Radek Hlinka.



Kromě víl nechyběli ani skřítkové, i když někteří poněkud „prerostli“.



Děti si mohly užít skákací hrad, malování na obličej a mnoho dalších soutěží.

# KELTSKÉ ČARODĚJNICE

## aneb WHISKY, TO JE MOJE GUSTO



Irské tance v podání skupiny Níl Na Lá.



Hosty vítal originálními zvuky skotských dud David Neckář.



Soutěžní klání brali malí návštěvníci velmi vážně...



V taneční soutěži se dobře dařilo bratrům Komárkovým.



Již 19. čarodějnice jsou úspěšně za námi.

Všichni nervózně sledujeme předpověď počasí. Zima, déšť, sychravo a v noci i mráz. Takové počasí perfektně zapadá do letošního tématu našeho každoročního pálení čarodějnic. V sobotu 6. května se v areálu firmy JASO Střelice odehrál již 19. ročník této akce a celý areál se proměnil v kouzelnou zemi víl a skřítků v duchu Irska a Skotska.

### Prosba vyslyšena

Počasí jak vystřižené z hrdého Albionu je sice stylové, ale i tak máme jen jedno jediné přání. Ať nám na čarodějnice neprší... Všichni, kdo „čarodky“ připravují, a více než pět set hostů, si to určitě zaslouží. Keltští skřítkové a víly nás vyslyšeli a na sobotu se jako zázrakem opravdu vyčáslilo a slunné odpoledne dávalo naději na krásnou vydařenou akci.

### Nesmí chybět skotský kilt

O půl čtvrté odpoledne přicházejí první hosté, které doprovází originální zvuky

skotských dud od pana Davida Neckáře, jenž je oblečený do pravého skotského národního kroje. Ani my moderátoři nezůstáváme pozadu a oblékáme si skotský kilt.

### Irské tance, degustace a pořádná zábava

Po slavnostním zahájení se již vše rojí v rychlém tempu jako dobře namazaný stroj. Kapela U2 Desire Revival Band sází jednu pecku za druhou. „Náš“ Bono Vox i ostatní členové kapely jsou opravdu perfektní. Pauzy vyplňují rychlými irskými nožkami a kroky děvčata ze skupiny Níl Na Lá.

Čeká na nás mnoho druhů whisky zahraničních i českých výrobců, speciality irské kuchyně z týmu cateringu Marka Buriana, kteří se u grilu opravdu vytáhli. Nechybí ani řízená degustace vedená ambasadorem značky Johnnie Walker Janem Kuchařem. To vše nás provází celým odpolednem a později i večerem. Děti měly také velmi nabitý program. Skákací hrad, malování na obličej a mnoho dalších soutěží. Letos jsme pro ně připravili i jednu novinku navíc. Hasiči ze Střelice předvedli svoje profesionální dovednosti a každý mrňous si mohl vyzkoušet sestřelit pár plechovek opravdovou

stříkačkou. Čas s přáteli a v irských rytmech utíká rychle. A už nastal čas na zapálení hranice s čarodějnicí, slavnostní ohňostroj a diskotéku s laserovou show.

### Děkujeme!

Večer pozvolna končí a naši hosté se postupně vytráčí do sobotní noci. Každý, kdo se na přípravě podílel, odchází s dobrým pocitem, že jeho práce nebyla zbytečná. Letos se nás sešlo opět přes 500. Moc si vážíme toho, že jste u toho zase byli s námi, a právě proto nás příprava této akce vždy tak baví! Děkujeme všem kolegům a obchodním partnerům za úžasnou spolupráci při přípravách celé akce. ■

Inzerce

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

### NAŠIM KLIENTŮM ZAJIŠTUJEME:

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

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

### NAŠIM KLIENTŮM GARANTUJEME:

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



# CZECH UP YOUR BEER

## COOLING AND DISPENSING SYSTEMS

**PYGMY 25/K EXCLUSIVE**  
nový model

**1**  
KOHOUT



**2**  
KOHOUTY



LINDR.CZ s.r.o., Chladičí a výčepní technika

Sadová 132, 503 15 Nechanice

Tel.: +420 495 447 239 E-mail: info@lindr.cz

[www.lindr.cz](http://www.lindr.cz)