

Jasně!

> číslo 8

OSVĚŽUJÍCÍ MAGAZÍN ZE SVĚTA NÁPOJŮ A GASTRONOMIE

**JASO NA
CESTÁCH**

Jednou Afrika,
navždy Afrika

str. 12–15

NA NÁVŠTĚVĚ VE ŠKOLE VAŘENÍ KULINER

Jaké menu přichystal
šéfkuchař Jan Rimpler

str. 6–11

Libor Bouček:

Šampaňské je ten
nejlepší gastronomický
doplňek

str. 16–17



*Znáte
svijanská
piva?*

Welcome drink!

Milé čtenářky, milí čtenáři,

letošní sezona byla ve světě obchodu opravdu zajímavá a někdy i napínavá.

Zaběhlým dním v některých gastro provozech pořádně zamával takzvaný protikuřácký zákon. Z interiérů zmizel cigaretový dým a někde i hosté. Zase se ale mezi hosty objevily maminky s dětmi, což je pozitivní. Aby provozovatelé restaurací nepřišli o tržby, investovali do zahrádek, teras, případně kuřáckých stolků před svými podniky. Jak to bude, až se ochladí? Tato otázka bude zodpovězena v těchto dnech, kdy k nám přichází zima.

Abychom však jen neplakali nad tím, co nám připravili pro letošní sezonu naši zákonodárci, pochvalme přírodu. Podle meteorologů můžeme letošní léto hodnotit jako teplotně nadprůměrné, což nám všem, kdo prodáváme nápoje, výrazně pomohlo. Díky příznivému počasí jsme se mohli věnovat servisování svých odběratelů, plnit jejich specifické požadavky a přání, zavádět do své nabídky nové zajímavé nápoje a potraviny a také si užívat léta a letních festivalů. A to plnými doušky.

Prožili jsme úžasný víkend na Slavnostech svijanského piva ve Svijanském Újezdě, prošli jsme si pivovar, abychom opět viděli naprostou pečlivost, se kterou se zde vyrábí skvělé pivo.

Protože nás baví nejen nápoje, ale i jídlo, jsme moc rádi, že se se svými odběrateli potkáme



i na food festivalech. Například na posledním Burger festu jsme se setkali s šéfkuchařem školy vaření Kuliner Janem Rimplerem.

Velmi vítáme, když nás navštívíte ve Střelcích. Kdo už k nám někdy zavítal, možná ho překvapila vůně čerstvě upražené kávy. Tato lahodná vůně k nám přichází ze sousedního areálu. Naším sousedem je pražírna kávy Bwindi Coffee, jejíž zisky jdou na podporu obecně prospěšné společnosti Bwindi Orphans – seznámíme vás s ní. A kdo by chtěl kromě africké

kávy ochutnat další chutě Afriky, může si přečíst zajímavý cestopis z expedice po Botswaně a Zimbabwe.

Velmi si vážíme příjemné spolupráce s vámi, našimi odběrateli, dodavateli, dopravci a kolegy, děkujeme za to, že naše spolupráce může být vnímána jako radost.

Hezké čtení a dobrou chuť!

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

OBSAH

3-5 PŘEDSTAVUJEME

Svijany: Pivo, které nikdy neomrzí

6-11 NA NÁVŠTĚVĚ

Spojuje nás láska k jídlu
Šéfkuchař školy vaření
Jan Rimpler
Když v kuchyni vládnou steaky

12-15 JASO NA CESTÁCH

Jednou Afrika,
navždy Afrika

16-17 OSOBNOST

Libor Bouček:
Přirozená energie
jde ven i přes obrazovku

18-19 POMÁHÁME

Kolem kávovaru byla
vždy nejživější debata

20-22 KOKTEJL NOVINEK

Podzimní sklizeň

23 HORKÉ DRINKY NA ZIMNÍ SEZONU

Redakce:

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

Kontakt:

redakce@jaso.cz
skochova@prospectea.cz

Vydává:

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

Evidenční číslo:

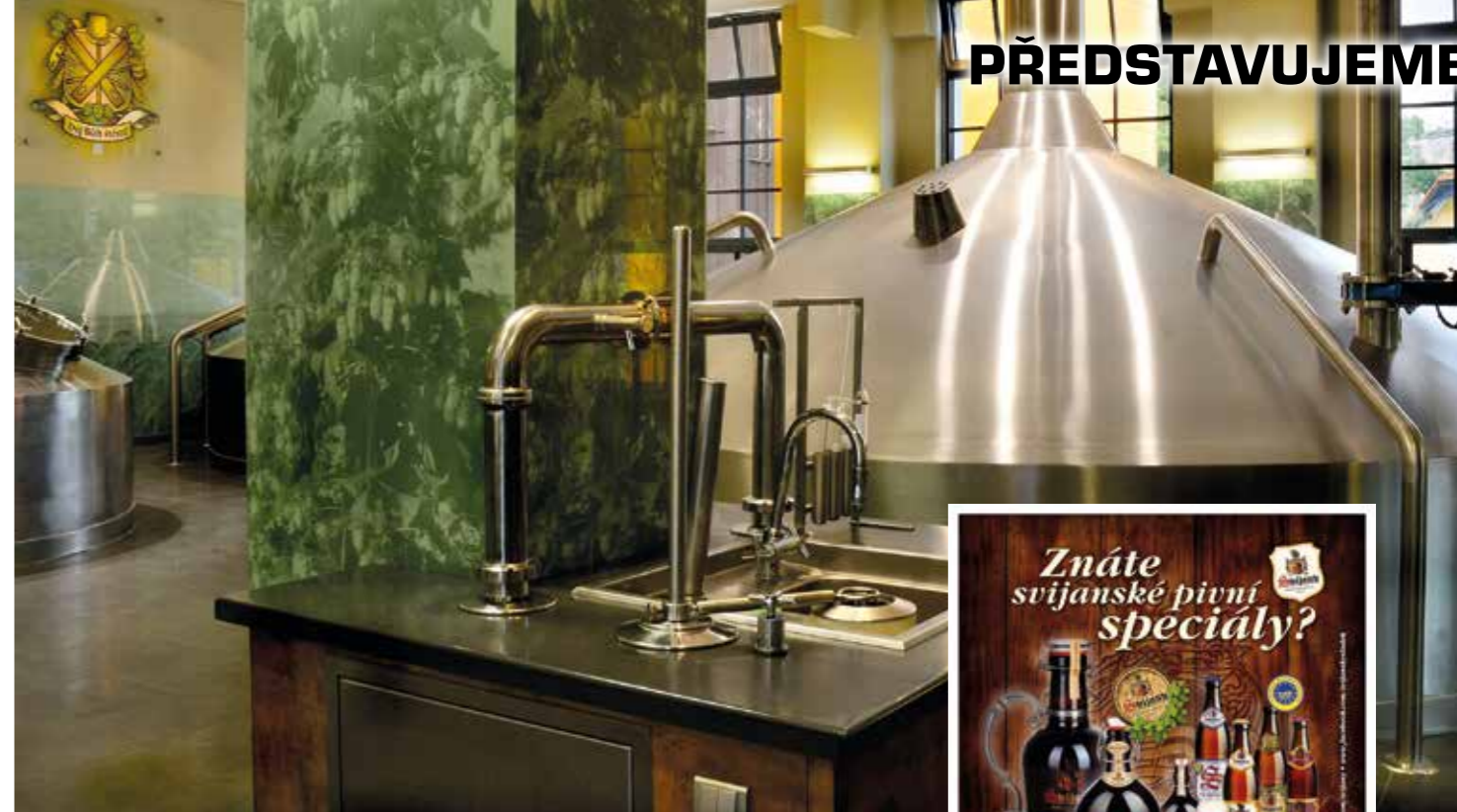
MK ČR E 21685

Tisk:

TISK CENTRUM s.r.o.

Datum vydání:

1. 11. 2017



Pivo, které nikdy neomrzí

Z malého regionálního pivovaru před likvidací je po dvaceti letech jedna z nejoblíbenějších značek tradičního českého piva. Pivovar Svijany se při výrobě dvanácti stálých nepasterovaných piv důsledně drží tradičních postupů stejných jako v polovině minulého století, kdy se české pivo proslavilo po celém světě.



Jak se vaří česká klasika

Ve Svijanech jsou stále věrní tzv. dvoumutovému způsobu vaření, kvašení v otevřených kádích a přirozenému dlouhodobému zrání piva v ležáckých sklepích. Jako suroviny používají většinou humnový slad z malých, nezávislých českých a moravských sladoven, vodu z vlastních studní a chmel (zejména Žatecký poloraný červeňák) z vlastních chmelnic. I díky tomu se výstav pivovaru od roku 1998 zhruba zdvojnásobil až na loňských rekordních 624 890 hektolitřů.

Historie

Svijany jsou jedním z nejstarších pivovarů na českém území. Byl založen již v roce 1564 jako součást Svijanské tvrze. Jeho novodobá historie se píše až od roku 1998, kdy se tehdejšímu dlouholetému sládkovi a řediteli Františkovi Horákovi podařilo zabránit likvidaci celého provozu, kterou plánoval tehdejší zahraniční vlastník pivovaru. Díky jeho spontánní akci a solidaritě a patriotismu místních lidí se s pomocí českého investora původně malý regionální pivovar stal známý po celé republice a dnes již i za jejími hranicemi.

Současnost

V současné době je ve výrobním sortimentu pivovaru trvale dvanáct piv. Všechna jsou nepasterovaná, tedy stále živá. Vedle nejprodávanější jedenáctky Svijanský Máz je to i celá řada speciálních piv, jichž je pivovar vůbec největším českým výrobcem. Patří mezi ně třeba patnáctka Svijanský Baron nebo tmavá Svijanská Kněžna. V posledních letech pivovar doplnil svůj sortiment například o nefiltrované polotmavé pivo Svijanský Fanda, prémiový ležák 450, který uvařil u příležitosti 450. výročí založení pivovaru, a kroužkový ležák Zámecký

Máz připravený zase u příležitosti rekonstrukce Zámku Svijany v těsné blízkosti pivovaru.

Připravuje se

Do svého rozvoje investoval Pivovar Svijany v uplynulých letech více než 700 milionů Kč. Letos pivovar buduje novou stáčírnu piva do plechovek, která představuje zatím největší technologickou investici v celé jeho historii a naplno začne sloužit již na začátku příštího roku. Nový provoz nebude jen uspokojovat očekávanou poptávku českých zákazníků po pivu v plechu, ale pootevře pivovaru současně i okno pro další zvyšování exportu. ▶





František Horák, někdejší sládek a ředitel pivovaru

■ Svijany jsou výjimečné svou pitelností. Já si občas rád vypiju i jiné pivo a musím říct, že je často velice dobré (ostatně jako člověk, který ví, kolik úsilí stojí uvařit pivo, bych si nikdy nedovolil jiného sládky kritizovat). Ale právě příjemná pitelnost mi u řady jiných piv chybí. Dám si jedno nebo maximálně dvě a dost, kdežto našeho piva nemám nikdy dost.

Jako takový prvopočátek bych zmínil, že jsme začali čepovat pivo v Brně na Radničních dnech na Zelném trhu, kde jsme se snažili dělat takovou osvětu lidem ohledně našeho piva. Účastnilo se zde mnoho malých pivovarů a právě tady si lidé v Brně k nám našli svou cestu.

Do povědomí budoucích konzumentů na Moravě jsme se

dostali takzvanou šuškanou. Lidé navštívili na dovolených například Jizerské hory, našim pivem byli velice nadšeni, a tak to sdíleli doma a mezi známými. Na tomto základě nám začaly zvonit telefony s dotazy, kde všude na Moravě máme hospody a kam mohou lidé zajít ochutnat Svijanský Máz a další. Na ten popud jsme hledali cestu, jak se na Moravu dostat a získat dostatečný počet restaurací. A zde začíná z mého pohledu skvělá spolupráce s panem Jakubcem a s firmou JASO-DISTRIBUTOR ze Střelice. S panem Jakubcem jsme si jednoduše padli do oka. Vše začínalo na skvělých osobních vztazích a v podstatě z velké části jim děkujeme za rozšíření svijanského piva na Moravě.

Vratislav Žitka, vedoucí obchodního oddělení

■ Před rokem 2007 se výstav orientoval takzvaně kolem komína. Kapacitně bylo těžké uspokojit expanzi mimo makroregion. V zásadě se kapacita každý rok zcela naplnila, následkem toho se postavily nové ležácké tanky, další rok se kapacita naplnila znovu a postavily se nové spilky a tak stále dokola. Bylo tedy na zvážení, zda jižní Moravu a Moravu jako celek vůbec dokážeme zásobovat v požadovaném objemu. S Františkem Horákem, bývalým ředitelem pivovaru, jsme se rozhodli otevřít jednání s velkým místním partnerem – firmou JASO-DISTRIBUTOR.

Odvahu nabízet v té době na Moravě nepříliš známou značku Svijany měl pan Jakubec, a tak začala distribuce svijanského piva po jižní Moravě. Díky výborné spolupráci s firmou JASO nás zavázeli postupně v podstatě po celé Moravě, výjimkou nebylo ani zavážení Zlína nebo Olomouce. Tak jsme mohli expandovat a po prvním obchodním zástupci přibírat další a další. Nyní už čepují svijanské pivo spokojeným zákazníkům ve stovkách restaurací. Objem piva prodaného na Moravu se od konce roku 2007 do roku 2010 zvýšil z 3 500 až na 39 000 hektolitřů.



Roman Havlík, ředitel Pivovaru Svijany

■ Kvalitní, řemeslně zpracované české pivo, které je radost pít, je našťastí už zase v kurzu. Nás jako pivovar, který používá výhradně klasickou technologii českého piva plzeňského typu s dvourmutovým způsobem vaření, kvašením v otevřených spilkách a zráním v ležáckých sklepích, to staví do velmi dobré pozice.

Ve snaze o maximální autenticitu jsme se na našich chmelnicích vrátili i k pěstování klasicky množeného, geneticky neupraveného Osvaldova

klonu Žateckého poloraného červeňáku, který téměř vymizel, protože má menší výnos a nižší obsah alfa hořkých kyselin. Tento klon ve třicátých letech minulého století izoloval slavný šlechtitel Karel Osvald a vyznačuje se nezaměnitelnou vůní a jemnějším aroma. A právě to je pro tradiční české pivo plzeňského typu, které se u nás odjakživa vařilo, typické, proto jej při posledním

chmelení přidáváme do všech našich piv. Nejvyšší podíl tohoto výjimečného chmele obsahuje náš prémiový ležák 450.



Petr Menšík, sládek

■ Naším cílem bylo od samého začátku to nejlepší tradiční české pivo, proto jsme také z receptury vyřadili enzymy, čířidla a další pomocné látky, které se v jiných pivovarech běžně používají. S naší filozofií tradičního českého piva však slučitelné nejsou stejně jako některé moderní výrobní postupy.

Pokud jde o obaly, pivo zásadně nestáčíme do PET láhví. Považujeme je nejen za nedůstojný, ale i za nevyhovující

obal, protože propouští k pivu světlo a kyslík, takže v nich pivo stárne a ztrácí říz a pitelnost. Vedle standardních obalů – sudů a láhví – však usilujeme o co nejširší a nejzajímavější nabídku alternativních obalů. Zahnuje například malé série dvoulitrových Plechovek (nejen) pro chlapy, které jsou pro náš pivovar typické a na českém trhu ojedinělé, pětilitrové pártky soudky nebo dekorativní skleněné džbány, v nichž nabízíme naše nefiltrovaná piva.

Inzerce



Mé nové OVOCNÉ JÁ

- Nové příchutě (limeta&máta, višeň&černý rybíz)
- Ovocná složka ve všech příchutích
- Hlavní konkurenční výhodou je unikátní kombinace ovoce a bylinek
- Nové lahve, avšak koncept Plant Bottle zůstává (až 30% lahve z rostlinného materiálu, 100% recyklovatelná)
- Poutavější etikety, které zákazník v regálu nepřehlédne a které více komunikují ovocnou složku
- Nové barvy víčka

*s ovocnou šťávou příchutě Bonuaqua limetka a máta, Bonuaqua červený pomeranč, Bonuaqua jahoda a rebarbora, Bonuaqua hruška a meduňka



Leoš Buriánek, oblastní vedoucí Morava

■ Nejdříve panovala při nabízení svijanského piva v jihomoravských restauracích nedůvěra, která pramenila z malé známosti pivovaru na Moravě. V této době byl pivovar především regionální vycházející hvězdou a na Moravu přicházely pouze kusé informace o již dobře rozšířeném pivu v libereckém regionu s výtečnou chutí. Expanze

na jižní Moravu se podařila díky spolupráci s firmou JASO-DISTRIBUTOR, bez ní by bylo velice obtížné získané restaurace zásobovat přímo z pivovaru.

První restaurace, které udělaly tak odvážný krok a nabídly svým štamgastům neznámé pivo, byly v Brně a okolí. Pivnice Stáj, později přejmenovaná na restauraci Pivní stáj, byla jedna z těch úplně prvních, kde lidé

mohli na Moravě čepované Svijany ochutnat, a to už od roku 2007. Svijany se v ní čepují dodnes a její majitel je zavedl i ve svých dalších čtyřech provozovnách. Mezi další patří například restaurace Pastouška. Později se jednou z našich vlajkových lodí na Moravě stala i někdejší Flora Olomouc, nyní Svijanský Šenk v Olomouci, který nám rovněž zůstává stále věrný.

Kuliner

Spojuje nás láska k jídlu

Baví vás objevování nových chutí, experimentování v kuchyni a rádi se zdokonalujete ve vaření? Nahlédněte spolu s námi do školy vaření Kuliner plus, která se nachází jen kousek od nákupního centra Futurum v Brně. Kurzy vaření tady vedou profesionální šéfkuchaři z vyhlášených českých i moravských restaurací. Ať jste malí, velcí, začátečníci nebo pokročilí, všem z vás rádi předají kousek svého kuchařského řemesla. Dívat se pod ruce opravdovým profíkům je opravdu zážitek, s nožem a vařečkou si tito mistři rozumí báječně.

Zážitky okořeněné originalitou

Kulinářská škola vaření zahájila své první kurzy v září 2015. Myšlenka vybudování špičkově vybaveného studia kulinářských zážitků vznikla z nadšení předávat kuchařské umění a touhy posouvat povědomí o kvalitní, světové a moderní gastronomii. Šéfkuchaři a lektori této školy vaření mají několikaleté zkušenosti z restaurací a gastronomických provozů z různých koutů naší země, ale také z Francie, Španělska, Itálie a celého světa.

Kurzy vaření jsou určeny pro milovníky vaření, hobby kuchaře, profesionály a děti. Tým školy vaření Kuliner se také věnuje narozeninovým oslavám, firemním večírkům, teambuildingovému vaření a vaření na míru. Originální dobroty z jejich kulinářské kuchyně můžete ochutnat také na různých food festivalech v Brně a na Moravě.

Zážitkové vaření je originálním dárkem pro rodinu i přátele. Dámy potěší cukrářský kurz, pánové

zase ocení kvalitní steaková masa. Když si nejste jisti, jaké téma kurzu zvolit, vyřeší to za vás otevřený dárkový poukaz. Obdarovaný si pak sám vybere menu, které ho nejvíce osloví.

Jak ušetřit a přitom si pochutnat

Vaří se zde z čerstvých a dostupných surovin. Budete překvapeni, jak se dá vařit chutně, kvalitně a zároveň za rozumnou cenu. Přesvědčí vás o tom především kurz Trendy pokrmy z kuřete, kde šéfkuchař radí, jak zpracovat

celé kuře od základů a vykouzlit několikachodové menu.

Průřez světovou gastronomií

Škola vaření Kuliner plus nabízí celou řadu zajímavých a inspirativních kurzů. Zaměřují se vždy na vybranou kuchyni a kompletní menu. Naučíte se, jak správně připravit dokonalé steaky či nejrůznější exotické speciality, úžasně vypadající pokrmy molekulární kuchyně, humry, dezerty i vegetariánská jídla. Dokonce i pro děti jsou zde připravené kreativní kurzy nejen o vaření, ale také o základech barmanství.

A něco pro profíky

V tomto kuchařském studiu se věnují i profesionálním kuchařům, pro které jsou sestaveny kurzy vaření s efektivním využíváním technologií v profesionálních kuchyních. Vzdělávají se zde majitelé restaurací, hotelů a ostatních gastronomických zařízení. Této příležitosti využívají ke zdokonalení a motivaci svého kuchařského týmu. ■



VE ŠKOLE VAŘENÍ KULINER SE VĚNUJÍ:

- **KURZŮM VAŘENÍ** – steaky, grilování, sushi, mezinárodní kuchyně (španělská, francouzská, asijská či thajská)
- **CUKRÁŘSKÝM KURZŮM** – minidezerty, dorty
- **KURZŮM VAŘENÍ PRO DĚTI**
- **DÁRKŮM FORMOU DÁRKOVÝCH POUKAZŮ**
- **TEAMBUILDINGOVÉMU VAŘENÍ**
- **ZAJIŠTĚNÍ FIREMNÍCH A SOUKROMÝCH AKCÍ**

Celou nabídku kurzů, včetně veškerých informací a termínů, najdete na webu www.kulinerplus.cz. Školu vaření najdete v Moravanech na ulici Bohunická cesta 727/15.



Moderní kuchařské studio poskytuje zázemí pro vaření i degustaci. Od jara do podzimu využívá i venkovní prostory pro grilování a společné posezení.

NA NÁVŠTĚVĚ

Šéfkuchař školy vaření Jan Rimpler

Hodili mě do vody a mně nezbylo než plavat

Sledujete program Dobré ráno v České televizi? Pak se můžete šéfkuchaři Janu Rimplerovi dívat v přímém přenosu pod ruce a sledovat, jak si poradí s různými tématy vysílání v kuchyni. V uplynulých dvaceti letech si prošlapal dlouhou kuchařskou cestu doslova po celém světě. V současné době je lektorem a odborným garantem brněnské školy vaření Kuliner plus.

■ Kde jste se naučil vařit?

Hned po škole v Pelhřimově, kde jsem vystudoval maturitní obor kuchař, jsem nastoupil v Blansku do zvěřinové restaurace Myslivna, což byla na začátek obrovská škola. Podnik tenkrát patřil k těm nejvyhlášenějším. Naučil jsem se zde zpracovávat zvěřinu nebo třeba stáhnout jelena. Dnes na to vzpomínám rád, ale tenkrát to taková sranda nebyla. Hodili mě do vody a mně nezbylo než plavat. Tenkrát jsem ani netušil, kolik hození do vody mě ještě čeká.

■ Potom jste začal cestovat...

Ano. Využil jsem lákavé, ale dost odvážné nabídky a odjel do Německa na luxusní říční lodě plující po evropských řekách. Stoosmdesát převážně amerických výletníků a skvěle vybavená kuchyně, o které se nám v Česku tenkrát ani nesnilo. Byla to makačka, ale vydržel jsem tam pět let. Každý z personálu tam měl své místo, svoji úlohu, byl určitým způsobem nenahraditelný a ostatní si jej vážili. Od umývačky nádobí až po šéfa celé kuchyně. Také jsem si uvědomil, že kuchařina je na jednu stranu obrovská dřina a řehele, na druhou stranu

nádherný obor a poslání.

Po pěti letech jsem se vrátil zpátky do naší země, tři roky jsem pracoval v hotelu v Brně a pak jsem odjel do Českých Budějovic, kde jsem vedl kuchyni v Grandhotelu Zvon.

■ A už jste u nás zůstal?

Ne tak docela. Díky řediteli hotelu Zvon jsem se dostal na krátkou dobu do Peru, kde jsem se stal protagonistou dnů české kuchyně, ale měl jsem tu možnost také nahlédnout pod ruce místních kuchařů a lecčemu se přiučít. Po devíti letech mě letos na přelomu října a listopadu peruánská mise čeká znovu. Vařil jsem taky na Kanárských ostrovech, v Řecku a v dalších zemích. I u nás jsem prošel mnoha skvělými podniky. Ať jsem byl v Jeseníkách, v jižních Čechách nebo v Peru, vždycky mě zajímala regionální kuchyně. To bylo také téma mých prvních kurzů ve škole Kuliner.

■ Zaujala nás vaše blížící se cesta do Peru. Na jaké menu a speciality se mohou lidé v Jižní Americe těšit?



Hosté hotelu Swissotel Lima ochutnají tři předkrmy, polévky, hlavní jídla a dezerty. Mezi nimi nebude chybět pražská šunka s křenovým salátkem, máslová paštika s mandlemi, z polévek vývar, kulajda a kaldoun. Hlavní

jídla se ponosou v chutích candátů s bramborovým salátem, pečené kachny se zelím a perníkovým knedlíkem a vepřového s houbovým kubou a pivní omáčkou. Mezi dezerty jsem zařadil bramborové placky s povidly, sušeným ovocem a ořechy nebo minimazance a lívanečky. Celé menu bude doplněno o domácí cibulový chléb a samozřejmě české pivo. Některé suroviny si před svým přiletem nechávám poslat z Česka. Například chlebová mouka, povidla a pražská šunka už jsou v tuto chvíli na cestě.

■ To zní velice zajímavě. Kde a od koho berete inspiraci nejen pro toto menu?

Již jsem zmiňoval regionální

kuchyně. Když k tomu přidám recepty našich babiček, mám k dispozici nekonečně mnoho nápadů. Například bramborový salát k poširovanému candátovi bude z kuchyně Jeseníků, tedy vlažný s okurkami a červenou cibulí, bez majonézy. Základ na perníkové knedlíky je recept od mojí babičky původně používaný na skvělé hrnkové knedlíky. Nesmím zapomenout na výborné polévky jako kulajda a kaldoun inspirované klasickou českou kuchyní. Nápady na vaření mi přinášejí také samotné suroviny. Vždy, když jsou v nejlepší formě, rád je zařazuji do svých jídel.

■ Co rád děláte, když zrovna nevaříte?

Kuchařina vám jako každý obor, který chcete dělat profesionálně a na úrovni, vezme spoustu času. Bez podpory rodiny a manželky bych si to nedovedl představit. Proto mám jasnou odpověď, že svůj volný čas chci co nejvíce věnovat společným chvílím a zážitkům s nimi. Chci jim vrátit jejich podporu tím, že sleduji jejich úspěchy třeba při fotbalových zápasech nebo tanečních soutěžích. ■

Kuchařina vám jako každý obor, který chcete dělat profesionálně a na úrovni, vezme spoustu času.

Pivo mého

ANNO 1298

ČERNÁ HORA



Když v kuchyni vládnou steaky

Dříve byl klasikou steak z pravé svíčkové. Dnes si můžeme vybírat z prémiových vyzrálých steakových partií. Ochutnejte steak z hovězího pupku na několik způsobů podle receptů šéfkuchaře Jana Rimplera.



JAK PŘIPRAVIT FLANK STEAK

Pro 4 osoby:

- 800 g flank steaku
- 50 ml olivového oleje
- hrubá sůl
- celý pepř

6 KROKŮ KE ŠTAVNATÉMU FLANK STEAKU

1. Maso by mělo být vyzrálé minimálně 30 dní (steaky Konkret).

2. Vyzrálý flank steak vyndáme cca 2 hodiny před grilováním z lednice a necháme v pokojové teplotě.

3. Do masa vmasírujeme olivový olej.

4. Steak zprudka po obou stranách opečeme. Čas opékání přizpůsobíme výšce steaku, tj. steak vysoký 2 cm

opekáme 2 minuty z každé strany.

5. Hotový steak vložíme do kapsy z alobalu a necháme na teplém místě cca 5 minut odležet.

6. Těsně před servírováním krájíme přes vlákno na tenké plátky, osolíme a opeříme.

FLANK STEAK 5x JINAK

1 ANČOVIČKOVÉ MÁSLU S KAPARY

Pro 4 osoby:

- 50 g kapar v nálevu
- 4 ks filáték z ančoviček
- 100 g másla
- kůra z ½ limetky
- 1 svazek petrželové natě
- 1 stroužek česneku

Postup:

Máslo rozpustíme v rendlíku, smícháme s ostatními nejmenno nakrájenými surovinami a krátce zahřejeme. Teplým ochuceným máslem polijeme připravený steak.

2 DÝŇOVÉ RAGŮ SE ZELENINOU, CHILLI A ČERNOU ČOČKOU

Pro 4 osoby:

- 1 šalotka
- 2 stroužky česneku
- sůl
- pepř
- 400 g oloupané máslové dýně nakrájené na kostičky
- 50 ml olivového oleje



- 1 svazek petrželové natě
- 1 chilli paprička
- 50 g čerstvé papriky
- 100 g uvařené černé čočky na způsob al dente
- 1 dl bílého vína

Postup:

Na rozpálenou pánev dáme

olej a nakrájenou šalotku s česnekem. Lehce opečeme, přidáme nakrájenou dýni, papriku a čočku. Podlijeme vínem, ochutíme solí a pepřem a přidáme nasekanou nať a chilli.

3 DOMÁCÍ PIVNÍ OMÁČKA S CHILLI

Pro 4 osoby:

- 50 ml oleje
- 100 g červené cibule
- chilli paprička dle chuti
- 50 g rajčatového protlaku
- 300 ml černého piva
- 50 g tmavého cukru
- 50 ml worcesteru
- sůl
- pepř
- vinný ocet na ochucení

Postup:

Všechny suroviny vložíme do rendlíku a vaříme na mírném ohni cca 30 minut, ochutíme a rozmixujeme.

4 BBQ OMÁČKA

Pro 4 osoby:

- 100 g cibule
- 30 g česneku
- 50 ml oleje
- 50 g protlaku
- 50 g tmavého cukru
- 250 g čerstvých rajčat
- 20 ml jablečného nebo vinného octa
- 5 g uzené papriky nebo 1 ml tekutého kouře

Postup:

Všechny suroviny vložíme do rendlíku a vaříme na mírném ohni cca 30 minut, ochutíme a rozmixujeme.

5 PEPŘOVÁ OMÁČKA

Pro 4 osoby:

- 50 g šalotky
- 50 g dijonské hořčice
- 1 lžice nakládaného zeleného pepře
- olej, sůl, pepř
- 400 ml hovězího vývaru
- 100 ml smetany
- 50 ml koňaku

Postup:

Cibulku nakrájíme na malé kostičky. Na rozpálené pánvi opečeme steak. Do výpeku vložíme cibulku, orestujeme, přidáme hořčici a pepř. Zakápneme koňakem. Přilijeme vývar a povaříme. Přidáme smetanu, stáhneme z ohně a ochutíme solí a pepřem.

BURGER Z VYZRÁLÉHO HOVĚZÍHO MASA V KEFÍROVÉ HOUSCE S NAKLÁDANOU ZELENINOU A HOŘČICOVÝM DIPEM

Pro 4 osoby:

Housky:

- 125 ml kefíru
- 125 ml vlažné vody
- 30 g droždí
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 40 ml oleje
- 500 g polohrubé mouky
- 1 žloutek na potření
- lžička sezamu

Nakládaná zelenina:

- 1 salátová okurka
- 10 g zázvoru
- 250 g cukru
- 250 ml octa
- 2 velké červené cibule
- divoké koření
- 250 ml vody

Maso:

- 800 g vyzrálého mletého hovězího masa Konkret
- 8 plátků cheddaru
- sůl
- pepř

Hořčicový dip:

- 200 ml majonézy
- 50 ml dijonské hořčice
- 50 ml kečupu
- sůl
- pepř

Postup:

1. Zelenina: Okurku a cibuli nakrájíme na kolečka a vložíme do mísy. V rendlíku smícháme ingredience na nálev, přivedeme k varu a ještě horkým nálevem zalijeme zeleninu. Necháme vychladnout.

2. Housky: Všechny suroviny smícháme a v robotu vypracujeme hladké těsto. Necháme vykynout a rozdělíme na 4 díly. Vytvarujeme bocháňky a necháme opět vykynout. Potřeme žloutky, posypeme sezamem a pečeme 15 minut na 185 °C.

3. Dip: Smícháme všechny suroviny a ochutíme.

4. Maso: Maso rozdělíme na 4 díly, opečeme na rozpálené pánvi, osolíme, opeříme. Přiložíme cheddar a necháme ho roztavit.

5. Housku rozkrojíme a opečeme na pánvi. Následně burger kompletujeme.





Ing. Dagmar Pavlíková

Jednou Afrika, navždy Afrika

aneb DOBRODRUŽNÁ EXPEDICE PO BOTSWANĚ A ZIMBABWE

Když jsem na jaře roku 2016 nadšená odcházela z přednášky Davida Švejnohy o jeho expedici po Botswaně a Namibii, přála jsem si uskutečnit podobnou výpravnou cestu. Ne nadarmo se říká, že přání bývá otcem myšlenky. Zakrátko na mě na netu vykoukla nabídka cestovní agentury Zirhamia, kde nabízeli zorganizování expediční cesty do Botswany a Zimbabwe, s krátkými zastávkami v JAR a Zambii.

Hurá za dobrodružstvím

Dlouho jsem neváhala a v září jsem se vydala na dobrodružnou a zajímavou výpravu s partou dalších devíti lidí. Přestože jsme jeli přes cestovku, tak všechno, kromě půjčení auta, jsme si zařizovali a platili až na místě, program byl jen rámcový a nebylo úplně jisté, na jakém místě budeme

spát a co budeme dělat další den. Hodně se improvizovalo.

Kempování v autě

Letěli jsme z Paříže do Johannesburgu největším letadlem na světě A-380 a po přiletu jsme si půjčili dvě auta Toyota Hilux, obě dobře vybavená střešními stany, spacáky, ledničkou, plynovým vařičem, nádobím, kuchyňským náčiním, stolem a židlemi. Ještě

v půjčovně jsme si nacvičili rozkládání a skládání střešních stanů, které se staly naším domovem po celé tři týdny. Rozkládání stanu na autě bylo velmi jednoduché, zvládla jsem to sama za necelou minutu, zatímco kamarád rozdělával oheň, abychom si mohli ugrilovat nějakou dobrotu. Přes den většinou nebyl čas na zastávky v místních restauracích, takže jsme pořádné jídlo doháněli večer.

Rizoto až doma

Nakupovali jsme každý třetí den v dobře zásobených supermarketech pečivo, pitnou vodu v kanystrech, různé potraviny a spoustu chutného čerstvého masa a masných výrobků, které jsme si denně připravovali na tvrdém dřevu stromu mopan. Dobroty byly z masa kudu, antilop, hovězí a kozí. Buď jsme ho jedli vcelku jako steak, nebo mleté,



Nic nenechat náhodě

Každý den probíhaly porady, jak bude vypadat program dalšího dne. Petrova půlroční příprava různých variant byla téměř dokonalá.



Majestátní hroch

Hroch dosahuje váhy až 3 628 kilogramů, průměrně má 1 587 kilogramů. Je schopen běžet rychlostí až 32 kilometrů za hodinu a jeho tlama se umí rozevřít více než jeden metr. Hroši mají na svědomí více nehod s lidmi než jakékoli jiné velké zvíře. K napadení člověka mají různé důvody. Samec si chrání své teritorium, které se může rozkládat podél břehu jezera, zatímco samička se stává agresivní při obraně mláďat.

kteří jsme si sami dochutili. Ale nejlepší byly klobásky. Nepohrdli jsme ani rybami, které jsme si sami nachytali v řece Zambezi a Khwai v deltě Okavanga. Jak prohlásil vedoucí výpravy Petr: „Rizoto můžu jíst až doma!“

O půl sedmé vše začíná

Každé auto si hospodařilo a vařilo zvlášť. Ze společného banku se kupoval například benzín, platily se opravy auta, pokuty, vstupy do parků, nocležné v kempech a některé potraviny. Auto měla své dobrovolné hlavní řidiče a další pomocné na prostřídání. Všichni vlastnili mezinárodní

řidičský průkaz, který se ukazoval při častých silničních kontrolách. Dojezd do kempu býval často až po setmění. Museli jsme se naučit dělat všechny úkony jen při baterkách nebo potmě a hlavně rychle a efektivně. Rozednívalo se i smrákalo kolem šesté hodiny. Ráno se vstávalo brzy, většinou v pět hodin, balily se stany, připravila se snídaně, káva, svačina s sebou, doplnilo se pití do láhví a vyjždělo se o půl sedmé.

Hlavně nezapadnout!

Po cestách se jezdilo vlevo. Za tři týdny jsme najeli přes 5 300 km, z toho 40 % po

neasfaltových, prašných a písčitých cestách. Někdy se prach tak rozvířil, že nebylo vidět na cestu. Hlavní úkol zněl jasně – nezapadnout! Za chvíli jsme se to naučili. Přepnout náhon na čtyři kola, zapnout redukci a někdy i diferenciál. Stejně jsme se občas zahrabali do hlubokého písku, ale naštěstí jsme to vždy zvládli bez cizí pomoci. V takovém terénu se často stává, že zapadne i auto, které vám přijede na pomoc. Kapitola sama o sobě byla výměna píchých kol uprostřed divočiny. Člověk musel být pořád jako ostříž. Velmi napínavé bylo také projíždění několika brodů, které jsme museli dopředu prozkoumat, abychom auto neutopili.

Game drive

Když jsme ten den neměli přejezd, navštívili jsme některý z mnoha národních parků, projížděli ho skrz na skrz a pozorovali zvířata. Takové projíždce se říká game drive. Moc často jsme nevystupovali, téměř ve všech parcích v Africe je to kvůli bezpečnosti zakázáno. Zvířata jsme měli často pouze pár metrů od sebe, byla zvyklá a nebála se. Jen některé osamělé a nervózní slony jsme raději nechávali v klidu odejít. Viděli jsme neskutečné množství zvířat, například tisíce antilop, impal, kudu, vodušek, zeber, opic, slonů, stovky žiraf, pakoňů, prasat, nebezpečných buvolů afrických, stádo vzácných psů

Tvrdá realita

Pokud to šlo, navazovali jsme kontakt s místními lidmi. Člověk by se družil, ale... Nemocí AIDS je nakažena asi třetina dospělé populace Botswany. Mezi lidmi v produktivním věku tento podíl dosahuje 50 %.





Spaní na střeše auta. Pro nás netypické, ale kupodivu velmi pohodlné.



Usměvaví, i když odsunutí. Na návštěvě ve vesnici plné Křováků (Centrální Kalahari)



Nezapomenutelné safari

Jedním z největších zážitků bylo dvouhodinové pěší safari v NP Mana Pools pod vedením zkušeného rangera. Byla zde jedna z mála příležitostí legálního pohybu v parku mimo auto. V blízkosti se kolem nás prohnané obrovské stádo divokých buvolů a později i slonů.



Pozor po ránu na sloní trus

Kempovali jsme v tzv. campsite, většinou uprostřed přírody. Vždy nás překvapila čistota sociálních zařízení. Někdy byly kempy hlídány a oplocené, ale většinou jsme spali v otevřené přírodě. Když jsme tábořili uprostřed divokého parku Hwange, v pustině asi 30 kilometrů od Main Camp, měli jsme ráno kolem stanu stovky hromádek sloního trusu. Celou noc jsme poslouchali, jak kolem nás chodili sloni a lvi pit k jezírku vodu.



Inzerce

Smrt jako zrození

Řeka Okavango pramení v Angole, protéká Namibií a míří do Botswany. A tady svou 1 500 kilometrů dlouhou pouť končí. Každý rok pojmou pisky pouště Kalahari přes 11 kubických kilometrů vody, mohutný tok tady de facto umírá. Ale je to krásně umírání – vždyť dává vzniknout životadárné deltě Okavango, jednomu ze sedmi přírodních divů Afriky.



Botswana

Botswana je vnitrozemský stát. Hranice Botswany, Namibie, Zimbabwe a Zambie se stýkají téměř v jednom bodě. Jedná se o třetí hospodářsky nejvyspělejší stát Afriky. V letech 1885 až 1966 se nazývala Bečuánsko. Počet obyvatel je přes 2 miliony.

Jazyk: sečwana, angličtina

Náboženství: 28,4 % lidová, 71,6 % křesťanství

Vznik: 30. září 1966 (nezávislost na Velké Británii)

Měna: botswanská pula (BWP)

Text a foto: Ing. Dagmar Pavlíková



Zimbabwe

Zimbabwe je vnitrozemský stát. V koloniální minulosti byla tato země nazývána Jižní Rhodesie. 18. dubna 1980 se místní obyvatelé dočkali nezávislosti na Spojeném království. Počet obyvatel je 12,38 milionu. Hlavním městem je Harare.

Už 35 let vládne jihoafrickému Zimbabwe jediný člověk – Robert Mugabe – nejprve jako premiér a od roku 1987 z pozice prezidenta. V únoru 2017 oslavil 93. narozeniny. Přivedl ekonomiku země do těžké krize.

Jazyk: angličtina (úřední), četná menšinová kmenová nářečí

Náboženství: 75 % křesťanství, 24 % domorodé náboženství, 1 % muslimové a jiní

Měna: americký dolar (USD)

hyenovitých, mnoho hrochů, hyen, šakalů, varanů, krokodýlů, čtyři gepardy, tři nosorožce a několik zrudlých lvů.

Přátelské návštěvy s překvapením

I do kempů nás občas přišel pozdravit divoký slon či jiné zvíře. Kempy většinou nebyly ohraničeny žádným plotem a volně navazovaly na volnou přírodu. Někdy jsme zahlédli na obchůzce rangera, dost často jsme byli ponecháni osudu. I v „hlídaném“ kempu jsme museli dávat pozor na nebezpečná zvířata. Na Okavangu někteří jedinci málem šlápli na Mambu černou. Kromě hadů, které jsem za celou dobu osobně neviděla, jsme uklízeli věci před všudypřítomnými opicemi, které rády laškují s turisty a nenávrtně si půjčují jejich věci.

U řek Zambezi, Chobe, Khwai jsme museli sdílet společný prostor s krokodýly a hrochy. Několikatunového hrocha Jindřicha jsme na Zambezi

pozorovali asi ze třiceti metrů. Pásl se u umývárny. A k bazénu se přišel napít obrovský nosorožec.

Zvířata vylézala v podvečer a v noci. Je to zvláštní. Doma někdy chodím na záchod i dvakrát za noc, v Africe se mi nějak nechtělo.

Z nebe nad Okavangem

Abychom netrávili celou expedici jenom pozorováním zvěře, navštívili jsme slavné Viktoriiny vodopády, nad kterými jsme letěli vrtulníkem a pak se kolem nich prošli pěšky až do Zambie. Nejhezčí chvíle jsme zažili v deltě Okavanga. Podnikli jsme zde tříčtvrtěhodinový let malým letadýlkem ve výšce 150–200 metrů nad zemí. Říká se, že delta řeky Okavango je jednou z posledních velkých divočin na naší planetě. Je téměř nedotčena lidskou činností, jsou zde tisíce ostrůvků a nespočet slepých

ramen řeky. Okavango se táhne 1 500 kilometrů, a když se dostane do pouště Kalahari, ztratí se v ní.

Po stopách Křováků

Při pobytu v Centrální Kalahari jsme si nenechali ujít návštěvu nejstaršího etnika světa, Křováků (Sanů). Je to národ, který je systematicky vytlačován ze svých tradičních území do černošských vesnic, kde jsou příslušníci nuceni k usedlejšímu způsobu života a jsou považováni za občany druhé kategorie. Dost často pijí alkohol a motají se na ulicích. V jedné takové osadě probíhala oslava 50. výročí samostatnosti Botswany, a tak jsme měli jedinečnou možnost shlédnout autentické představení plně zpěvu a tance.

Pobyt mezi zvířaty jsem si vychutnávala až do posledního dne. Afrika je magický kontinent. Kdo si ho zamiluje, ten se musí vracet. Tak třeba příště reportáž z další země. ■

SÍLA CHUTI VÍTĚZÍ

Vítězové v soutěžích
Zlatý pohár PIVEX 2017
a České pivo 2017



Přirozená energie jde ven i přes obrazovku

Rádio je pro něj domov, ze kterého moderátor vyráží na „nárazové montáže“. Natáčení televizních pořadů má rád a neustále se při nich učí. Každopádně největší odměnou je vyprodaná sportovní hala, říká moderátor Libor Bouček, který si svoji značku buduje už skoro 20 let.

■ Jako moderátor jste obsáhl již několik žánrů a pořadů. Od soutěží přes zábavné a vědomostní pořady až po udílení prestižních cen. Jaký z moderátorských oříšků vám osobně přinesl nejvíce zkušeností?

Myslím, že logicky ten první. V roce 1998 jsem měl možnost coby sedmnáctiletý moderovat pražskou show mága Davida Copperfielda. První reálný kšeft v prostředí největší možné světové profesionality. Myslím, že jsem pochopil, že nechci dělat nic jiného, a pořad se chci této profesionalitě přibližovat.

■ Kam byste se chtěl v moderování posunout dál? Existuje v tomto oboru nějaký cíl nebo na druhou stranu mantinel, který vás už dál nepustí?

Jasným mantinelem je řeč. Moderuju v češtině, angličtině i němčině a v Česku jsou moje schopnosti v pořádku. Ale v prostředí, kde je angličtina mateřským jazykem, budu vždycky přistěhovalec. I když... V létě jsem byl na pár dnů v Austrálii prozkoumat trh a akcent je tam zcela běžný. Tudíž se pomalu propracovávám zpátky k pokusům zkusit to stejné venku. Prostředníkem a pojičkou může být i tenisová soutěž Laver Cup, která odstartovala v září v Praze a míří do Chicaga. (Úvodní ročník v O2 Aréně Libor Bouček moderoval, pozn. redakce.)

■ Každý nový pořad si vyžaduje nového Libora Boučka? Stejná vizáž, jiný způsob uvádění?



S přítelkyní Gabrielou Bendovou se poznali při České Miss.

Měníte svoji image a moderátorský slovník s každým novým začátkem?

Myslím, že ne. Že je to naopak. Doufám, že už producenti vědí, co si kupují a co mohou očekávat. Ostatně značku buduju skoro dvacet let. Moderování není herectví. Jsme sami za sebe a podstatu sebe změnit neumím.

■ V jakém stylu si nejvíce libujete? Máte raději volnější on-line vysílání v rádiu, nebo se lépe cítíte před kamerami?

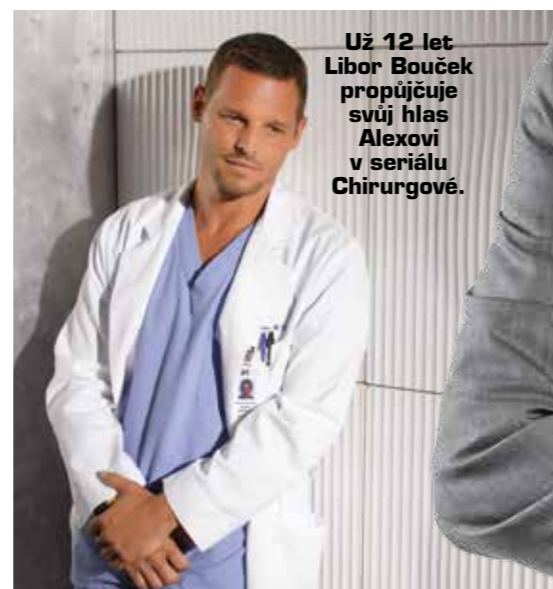
Rádio je absolutní základ. Bez něj nemá moderátor šanci uspět. Rádio je domov, ze kterého

Zažil jsem to kouzelné, že lidé, kteří magii Boyardu podceňovali, byli unešeni během prvních vteřin pobytu.

živě vystupuje. Jsem rád, že už jsem to párkrát zažil.

■ Přes rok moderujete televizní soutěž Pevnost Boyard. I když coby moderátor nemusíte vyvíjet tolik aktivity jako soutěžící, přesto si tato role vyžaduje kondičku. V čem se toto moderování odlišuje od ostatních?

Za jeden den odmoderujete v podstatě tři přímé přenosy,



Už 12 let Libor Bouček propůjčuje svůj hlas Alexovi v seriálu Chirurgové.

člověk vyráží na nárazové montáže. Televizi mám rád a neustále se ji učím. Každopádně největší odměnou je vyprodaná sportovní hala. Pro kohokoli, kdo

protože se točí tři dny denně. Je to náročné na koncentraci a také na fyzickou. Denně absolvujete zhruba devět kilometrů do schodů.

■ Máte z natáčení Pevnosti Boyard nějaký kuriózní zážitek? Nebo naopak dostal jste se do situace, kdy jste cítil, že už to jde přes vaše možnosti?

Zažil jsem to kouzelné, že lidé, kteří magii Boyardu podceňovali, byli unešeni během prvních několika vteřin pobytu. Zažil jsem tam kapitána hokejové reprezentace, mistryni světa, světového rekordmana



Stoprocentní nasazení při moderování soutěže Máme rádi Česko.

v týmech, kde si hrají jako děti, a ta přirozená energie jde ven i přes obrazovku. To je cennější než vjem, že někdo se zamotal v Casinu.

■ Před rokem jste zmínil, že byste si rád vyzkoušel produkci a zrealizoval svůj vlastní projekt.

Ano, to je pravda, ale neřkl jsem, že se to stane během jednoho roku. To všechno má čas. Plánuji na pět let dopředu. Minimálně.

■ Ví se o vás, že máte rád šampaňské. Jezdíte si pro něj i do oblasti Champagne? Jaké vlastnosti náležejí vynikajícímu šampaňskému?

Je vznešené a automaticky evokuje radost. Snažím se deset let sloupnout tomuto vínu nálepku přehnaného luxusu. Je to nejlepší



V Pevnosti Boyard denně ujede devět kilometrů do schodů.

gastronomický doplněk, a když člověk prozkoumá Champagne, zjistí, že skvělé kousky sežene ve stejné cenové relaci jako kvalitní moravské víno. A ať se vinaři na Moravě neurazí, ale chuť je nesrovnatelná.

■ Moderoval jste také Českého slavíka Mattoni, kterého sponzoruje náš obchodní partner Karlovarské minerální vody. K dobré lahvi vína patří i sklenice čisté vody. Dodržuje se tento pitný režim i u šampaňského?

Pochopitelně. Chce-li si člověk jakékoli víno na sto procent užít, musí neustále pít vodu. Zhruba ve stejném

poměru. V podstatě by voda měla převažovat. Alkohol dehydruje, tekutina v podobě vody je stále nutná.

■ Kromě moderování a vysílání v rádiu také dabujete. Jaká postava vás při dabingu nejvíce oslovila?

Alex Karev ze seriálu Chirurgové. Tenhle chlapík je jako jeden z mála stále v popředí tohoto vynikajícího seriálu. Točit jsme začali před dvanácti lety. On za tu dobu zažil spoustu seriálových zlomů, já se dvakrát oženil a rozvedl, oba jsme stále stejně nerudní a čím dál víc mu rozumím. Když něco děláte třetinu života, stane se to vaší součástí.

■ V 36 letech už toho máte profesně hodně za sebou. V čem nalazáte svoje osobní naplnění a čemu byste se výhledově rád věnoval?

Rodině. Svě partnerce a snad i našim budoucím dětem. A svým rodičům. Cítím k nim nesmírně dluh v téhle uspěchané době. ■

Libor Bouček

Moderátor, dabér a příležitostný herec. Vystudoval katedru produkce na pražské DAMU. Je moderátorem rádia Frekvence 1 a na televizních obrazovkách ho můžete vidět v oblíbených pořadech Pevnost Boyard, Máme rádi Česko aj. Byl ženatý se slovenskou moderátorkou Mariannou Ďurianovou a právníčkou Janou Hlaváčkovou.

POMÁHÁME

Kolem kávovaru byla vždy nejživější debata



Společnost JASO představuje nový produkt pražírny Bwindi Coffee Střelice – single origin Arabica Uganda – a s ním i jednu z tváří neziskové organizace Bwindi Orphans Kateřinu Chauveau.

Jaká cesta vás přivedla na vzdálený africký kontinent?

To je celý dlouhý příběh. Před více než 15 lety jsem do Ugandy přicestovala v rámci své práce v cestovním ruchu a při každém pobytu jsme spolu s turisty přispívali dětskému souboru za jejich taneční a bubenické vystoupení v dobré víře, že peníze pomohají dětem. Za čas se ale ukázalo, že jejich vedoucí (Ugandan ze stejné vesnice) si všechny peníze nechává pro sebe, a to mě samozřejmě nadzvedlo. Řešilo se to po celé vesnici a okolí, dokonce vyšetřovalo, ale kdo má peníze, uplatí, koho potřebuje, a chudák nemá šanci. Část dětí ze souboru i tak odešla a já jsem za ně cítila zodpovědnost. Ujaly se jich moje kamarádky a rodina a časem se to tak rozrostlo, že jsme založili malou neziskovku Bwindi Orphans.

Proč právě káva z Ugandy?

Všichni kolem projektu milujeme dobrou kávu a zpočátku jsme ji začali vozit jako zajímavost na naše výstavy a přednášky. A měla úspěch, kolem kávovaru byla



Nefalšovaná vůně a barva pražené kávy Arabica Uganda

vždy nejživější debata. Káva prostě k takovým akcím patří a navíc je ze země, o které se mluví. A tak jsme si vysnili, že obchodem s kávou udržíme náš malý nezávislý projekt při životě. Uganda má velmi úrodnou půdu a dostatek srážek. A my jsme puntičkáři a nedá nám to a stále pracujeme na tom, aby naše káva byla lepší a lepší. O naší kávě víme opravdu všechno a v podstatě ji nespustíme z očí.



Během pracovních cest do Ugandy se zrodil malý, ale velmi prospěšný projekt.

Jak si to máme představit?

Začneme tím, že kupujeme od těch nejlepších farmářů a kvalitu osobně kontrolujeme. V praxi to znamená, že během sklizně naběháme hodně kilometrů v kopcích východní Ugandy. Kupujeme v nadmořské výšce od 1 650 metrů a naše nejlepší káva je v posledních dvou letech z nejvýše položených políček, to je 2 000 metrů nad mořem. Kávu koupíme jako „parchment“ a s farmářem se domluvíme, že nám pytel snese na hlavě dolů do vesnice. Tam máme malý sklad, kávu je potřeba ručně přebrat, odsluckovat a pak zase pečlivě přebrat. Na tuto práci najímáme místní ženy. Vydělat si hotové peníze je na vesnici velmi vzácné a o práci je rvačka. Potom kávu nabalíme



www.bwindicoffee.cz

do speciálních pytlů, pečlivě popíšeme, abychom věděli, jaký pytel pochází od kterého farmáře, naložíme do auta a odvezeme 300 km do hlavního města na letiště. Během dlouhé cesty autem si rezervujeme místo na náš náklad v letadle. Pak s celním deklarantem vyplníme potřebné papíry, dohlédneme na jemné zacházení při nakládání pytlů v cargo terminálu, a když máme všechno hotovo, konečně smíme zaplatit letecké společnosti spoustu dolarů za přepravu. Za dva dny je zásilka v Praze, pytle naložíme do auta a odvezeme do pražírny ve Střelicích u Brna. Kávu pak znovu přebíráme a pražíme v malých dávkách, v podstatě na objednávku, aby skladováním netrpěla. Přijďte k nám ochutnat!



Pěstování kávy se v úrodné Ugandě daří a přináší výdělek místním ženám.



Bwindi Orphans pomáhá dětem a poskytuje jim všeobecné vzdělání.

Bwindi Orphans – Férový start dětem v Ugandě

Bwindi Orphans je malý český nezávislý projekt, který slouží jako most mezi dárci (adoptivními rodiči) z ČR a chudými ugandskými rodinami. Celou organizaci tvoří jeden zaměstnanec a zhruba desítku obětavých dobrovolníků v České republice a jeden oddaný spolupracovník v Ugandě, který sám projektem prošel.

■ O KOHO SE ORGANIZACE STARÁ

Jak už název napovídá, stará se hlavně o sirotky, děti bez rodičů. Ty jsou v chudých zemích vždycky v těžké pozici. V péči organizace jsou ale i rodiny, kde jsou oba rodiče, ale nevlastní žádnou půdu. K pracovním příležitostem se nedostanou, a tak jsou odsouzeni k tomu, že pracují na polích ostatních vesničanů za minimální mzdu nebo pár brambor. Jejich děti chtějí také chodit do školy, ale to musí někdo zaplatit.

■ CO SE HRADÍ Z ROČNÍHO PŘÍSPĚVKU NA ADOPCI

V první řadě školné, aby děti mohly nastoupit do školy, a k tomu potřebné uniformy a školní pomůcky. Nejdražší jsou ale školní obědy (kukuřičná kaše a fazole), vyvážená strava, na které děti bez problémů vyrostou, i když doma není co jíst. A velmi důležitá je i veškerá zdravotní péče.

■ ZÁKLADEM JE, ŽE VŠECHNY PENÍZE OD ČESKÝCH ADOPTIVNÍCH RODIČŮ MÍŘÍ PŘÍMO DĚTEM

Pokud byste se chtěli přidat, všechny potřebné informace, jak podpořit děti z Ugandy, naleznete na stránkách www.bwindiorphans.org nebo www.bwo.cz.

Inzerce

Text: Kateřina Chauveau
Foto: Bwindi Orphans a Bwindi Coffee

Relax padne do ruky!

Novinka do Relax!
V praktickém balení 1l PET, které padne do ruky!

Bez konzervantů, umělých sladidel a umělých barviv a aromat!

MILUJ ZDRAVÍ, MILUJ ŽIVOT

Podzimní sklizeň

Rok s rokem se sešel a máme pro vás připravený přehled nejčerstvější nabídky podzimního menu. Jakým drinkem si zpestříte večery u krbu?

Pálenice Zubří – výběr ovoce té nejlepší šťávy

Rodinná Pálenice Zubří pokračuje v tradiční výrobě ovocných destilátů a likérů ve valašském regionu. Jejich výzvou a vášní jsou odrůdové a ročníkové destiláty té nejvyšší kvality. Čerpají ze zkušeností, které jsou v rodině předávány po několik generací. Spojuje je láska a nadšení pro to, co dělají. Prioritou při výrobě je výběr nejvyššího ovoce. Tradiční šetrné zpracování a následná vícenásobná destilace dotváří charakter nezaměnitelných autentických destilátů. Více informací na stránkách www.palencezubri.cz.



Žatecký pivovar uvádí na trh Plavčíka

V duchu myšlenky „Dopřej si kdykoliv svěží chuť léta“ přichází Žatecký pivovar se svým zcela novým pivem Plavčík právě nyní, tedy na začátku podzimu. Plavčík je desetistupňové světlé výčepní pivo se svěží, letní chutí a obsahem alkoholu 3,8 % obj. Při jeho výrobě byly použity domácí chmelové odrůdy Žatecký poloraný červeňák a Vital a také je inovováno tzv. studeným chmelením. To znamená, že při zrání v ležáckém tanku do něj byl vložen speciální vak s aromatickou odrůdou Mosaic, která pivu dodává jemný citrusový odstín. Plavčík se už prodává také v sudové podobě.



Holba polotmavá 11 – potěší muže i ženy

Holba rozšiřuje nabídku značky o novou polotmavou jedenáctku. Je skutečným originálem mezi pivy. Vyrábí se klasickým způsobem a podle tradiční receptury. Výsledkem je pivo granátové barvy s velmi hustou pěnou, zaokrouhlenou plnou chutí a vysokým řízem. Pivo má svoji unikátní recepturu postavenou na tom, že se kombinují suroviny typické pro výrobu světlých i tmavých piv. V Holbě použili 5 různých druhů sladů a 3 chmelové odrůdy. „Největší umění spočívá ve správné kombinaci sladů a jejich poměrů v závislosti na požadované chuti piva. Čím více jich máte, tím je celý proces náročnější. Cílem bylo tělnaté pivo, které i když je polotmavé, není těžké, ale jiskrné. A povedlo se,“ spokojeně komentuje novou jedenáctku sládek pivovaru Holba Ing. Luděk Reichl. Polotmavá 11 se dobře hodí ke světlému masu, sýrům i sladkým pokrmům. V prodeji je od začátku září v sudech a lahvích.



Džemy Maspex – slazené jablečnou šťávou

Džem bez přidaného cukru? Ano, je to možné! Značka Relax přichází s jedinečnou novinkou v kategorii džemů Relax 100% z ovoce. Neobsahuje žádný přidaný cukr, je totiž slazený POUZE jablečnou šťávou. Na 100 g výrobku bylo použito 100 g ovoce. Džem obsahuje velké kousky ovoce. Vychutnat si jej můžete ve variantách: Jahoda, Černý rybíz, Broskev a Višeň.

PROMETHEUS
ROHOŽEC

Za to, že se Prometheus vzepřel vůli bohů, vzal jim oheň a dal jej lidem, byl bohy potrestán.

Bohové za trest Promethea přikovali k hoře Kazbek, majestátnímu vrcholu pohorí Kavkaz.

Na úpatí této posvátné hory byl nalezen druh divokého chmele, který byl naklonován na osvědčenou českou odrůdu Sládek, přičemž výsledkem je chmel Kazbek, dávající pivu zvláštní kořeněnou aroma.

Mý jsme z tohoto chmele vytvořili ve spolupráci s mladou generací pivovarských odborníků a našich hostinských nový řemeslně vyrobený ležák, Prometheus.

Dej Bůh štěstí
NEVÁHEJTE A OCHUTNEJTE!



Zimní pohádka od Red Bullu

Vůně skořice a chuť švestky v zimě zahřejí. Pokud ani v zimním sychravém počasí nechcete přijít o křídla, limitovaná edice Winter edition s příchutí skořice a švestky vám dodá tu pravou energetickou šťávu.



Ovocňák – pro dítě jako stvořený

Nové dva druhy 250ml moštu Jablko/Rakytník a Jablko/Meruňka rozšiřují řadu TOP produktu Ovocňák, která se vyznačuje šroubovacím uzávěrem se sportovní membránou. Tento obal si rychle získává příznivce hlavně mezi mladými rodinami – menší dítě celé polité pitím je již minulost. Vyzkoušejte i vy nové 250ml balení moštů.

NEW

STAŇTE SE SOUČÁSTÍ FASCINUJÍCÍHO PŘÍBĚHU A NECHTE SE ZLÁKAT RAFINOVANOU CHUTÍ ELIXÍRU Z VYBRANÝCH BYLIN S KAPKOU POMERANČE.

SERVÍRUJTE VŽDY DOBŘE VYCHLAZENÝ.

HERBAL FUSION
BLACK FOX

pijrozumem.cz

SEKT KRÁLOVSKÉ ODRŮDY, TO JE NOVÝ BOHEMIA SEKT RYZLINK RÝNSKÝ

RYZLINK RÝNSKÝ JE MEZI ZNALCI OZNAČOVÁN ZA KRÁLE VÍN A VÍNO KRÁLŮ. I PROTO BYLA TATO ODRŮDA ZVOLENA PRO ZCELA NOVÝ BOHEMIA SEKT RYZLINK RÝNSKÝ, KTERÝ SVOU SVĚŽÍ CHUTÍ NADCHNE VŠECHNY MILOVNÍKY SEKTŮ.

Nečekané chuťové zážitky přináší novinka mezi českými sekty, Bohemia Sekt Ryzlink rýnský. Byla vyrobena výhradně z hroznů odrůdy Ryzlink rýnský, který je považován za nejtradičnější odrůdu v severních vinohradnických oblastech a díky vyšší kyselince výborně vynikne právě v sektu.

„Bohemia Sekt Ryzlink rýnský zaujme svým svěžím aroma sadového ovoce, zejména zralé broskve. Učítíte v něm ale také lehký podtón rozkvetlé lípy,“ říká hlavní sommelier společnosti BOHEMIA SEKT David Král. „Chuť sektu je ovocná, svěží a připomíná tóny citrusů. Harmonický poměr kyselin a cukru vytváří příjemný aromatický závěr,“ dodává. Kromě přípitku se nový Bohemia Sekt Ryzlink rýnský také skvěle snoubí s grilovanými rybami, pečenou drůbeží a tvrdými sýry.

www.bohemiasekt.cz



Načerpajte inspiraci na zimní sezonu



Johnnie Hot & Ginger

4 cl Johnnie Walker Red Label
lžice medu
citronová šťáva
horká voda
plátky zázvoru



Amundsen Horké Tablka

4 cl Amundsen Vodka
horký jablečný džus
cukr, citron

Božkov Zázvorový Čaj

4 cl Božkov Bílý
horká voda
plátky čerstvého zázvoru
citrón
med nebo cukr



Hot Citrus

4 cl Fernet Citrus
med
citronová šťáva
horká voda
plátky čerstvého zázvoru



Bombardino z Božkova

4 cl Božkov Vaječný Likér
4 cl Božkov Originál šlehačka



MINERÁLNÍ VODY Z PŘÍRODNÍCH LÉČIVÝCH ZDROJŮ

Mlýnský pramen



KARLOVY VARY

MAGNESIA EXTRA



EXTRA SÍLA PŘÍRODNÍHO HOŘČÍKU

Mlýnský pramen

KARLOVY VARY



Mlýnský pramen vyvěrá v ardu nejvýznamnějších českých lázeň. Minerální vody v Karlových Varech jsou používány k léčbě kůrať v případě obtíží s trávicím traktem, zejména se žaludkem, žlučníkem, žlučovými cestami, slinivkou břišní, jítř, šeráčkem a tekým i tlustým střevem. Karlovarské prameny jsou rovněž indikovány na choroby látkové výměry, mimo jiné i na diabetes mellitus.



700 ml

MAGNESIA EXTRA

EXTRA SÍLA PŘÍRODNÍHO HOŘČÍKU



Magnesia Extra je bohatým zdrojem přírodního hořčíku. Hořčík podporuje svalování - přispívá ke snížení míry únavy a vyčerpání. Je vhodný při křečích - přispívá k normální činnosti svalů. Pomůže vám zvládnout stres - přispívá k normální činnosti nervové soustavy a k normální psychické činnosti. Magnesia Extra je vhodným řešením pravidelné tělesné aktivity bez nezbytného zatěžování organismu solen.



700 ml

