

Jasně!

› číslo 9

OSVĚŽUJÍCÍ MAGAZÍN ZE SVĚTA NÁPOJŮ A GASTRONOMIE

**JASO NA
CESTÁCH**

Týden české
kuchyně v hotelu
Swissotel Lima

str. 8-11

**APEROL®
SPRITZ**



RECEPT:

- Do sklenice plné ledu
- Zamíchejte jeden díl Prosecca nebo vína se stejným dílem Aperolu
- Zastříkněte sodou
- Ozdobte plátkem pomeranče

Rozhovor
s motokrosařem
Janem Brabcem:
**Dakar mi dodal
chuť znovu závodit**

str. 12-14

VYCHUTNEJTE SI APEROL SPRITZ S PŘÁTELI

Welcome drink!

Milé čtenářky a čtenáři!

Také jste se nemohli dočkat letních dnů jako my? Konečně si vychutnáme nejen sluníčko, letní grilování, posezení v zahrádkách restaurací a pivních barů, letní open air eventy, čas strávený u vody, odpočinek, sport... V gastronomii však letní sezona znamená hlavně hodně práce a my jsme připraveni.

Těsně před sezonou se nám pro vás podařilo sestavit další vydání magazínu Jasně! se spoustou zajímavostí a novinek. A na co se můžete těšit? Představíme vám brněnské řemeslné pivovary Lucky Bastard a Moravia. Navštívíme restauraci Špejchar v Boskovicích a její majitel pan Vítek nás provede svým skvělým podnikem. S šéfkuchařem školy vaření Kulinier Janem Rimplerem se vydáme do Peru, kam přijal pozvání na Týden české kuchyně od velvyslanectví ČR v Peru. Seznámíme vás s motokrosovým závodníkem Honzou Brabcem, který reprezentuje naši vlast na nejnáročnějším závodě světa – Rallye Dakar. Ochutnáme skvělé koktejly z nového třtinového rumu Republica a oslavíme tak 100. výročí vzniku první republiky.

Přejeme vám i nám úspěšnou sezonu a krásné léto.

Příjemné čtení se sklenkou čehokoliv dobrého!



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



Foto: archiv JASO

OBSAH

3-5 PŘEDSTAVUJEME

Pivo bez kompromisu – Lucky Bastard a Pivo s charakterem – Pivovar Moravia

6-7 NA NÁVŠTĚVĚ

Špejchar Restaurant. Dominantou je poctivá staročeská kuchyně

8-11 NA CESTÁCH

Týden české kuchyně v hotelu Swissotel Lima

12-14 ROZHOVOR

Jan Brabec: Dakar mi dodal chuť znovu závodit

16 PRO DOBRU VĚC

Pijte ugandskou kávu! Pomáhá lidem!

18-19 KOKTEJL NOVINEK

20-21 ZE ŽIVOTA FIRMY

ČARODĚJNICE aneb VIVA L'ITALIA

22-23 HAPPY HOUR

BOŽKOV REPUBLICA EXCLUSIVE – elegantní, poctivá a opravdová

Redakce:

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

Kontakt:

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

Vydává:

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

Evidenční číslo:

MK ČR E 21685

Tisk:

TISK CENTRUM s.r.o.

Datum vydání:

1. 6. 2018



Pivo bez kompromisu – Lucky Bastard a Pivo s charakterem – Pivovar Moravia

K letním horkým dnům již neodmyslitelně patří i perfektně vychlazený půllitr. A nemusí se zrovna jednat o profláknutou dvanáctku. Vrchní sládek Pivovaru Lucky Bastard a Pivovaru Moravia Jan Grmela doporučuje všem svým zákazníkům vystoupit ze své komfortní zóny a zkusit něco nového, například desetistupňové světlé výčepní pivo Jošt.

Řemeslný pivovar Moravia

Pivovar v Brně-Medlánkách zahájil provoz v září 2017 s roční kapacitou 9 000 hl. V současné době vaříme spodně kvašená piva, tzv. ležáky, při jejichž výrobě používáme

nejmodernější technologie současně s úctou k tradičnímu pivovarskému řemeslu a důrazem na výslednou kvalitu.

Původní pivovar Moravia (zal. 1898) stával v místech mezi ulicemi Kotlářská a Dřevařská, dnes z něj zbyla jen budova původní sladovny. V roce 2016 (po 118

letech) byla značka PIVOVAR MORAVIA obnovena a v roce 2017 byla zahájena výroba. Hned na počátku jsme si zadali jasný cíl – vařit výborná, chuťově zajímavá spodně kvašená piva, tzv. ležáky. A samozřejmě nejen vařit, ale také nabízet milovníkům tohoto zlatavého moku k uhašení žízně a prožitkům ve chvílích pohody při posezení

s přáteli nad orosenou sklenicí našeho řemeslného piva. Proč řemeslného? Protože u nás vše děláme poctivě, s řemeslným umem, dovedností a úctou k tradici. A přesto, že tradice je pro nás zavazující, chceme vyrábět piva, která budou nad ostatními svým charakterem vynikat. Tedy piva zajímavá, ke kterým se budete rádi vracet. ▶



www.jaso.cz



www.facebook.com/pages/JASO



jaso_gastronomy

NABÍDKA PIV MORAVIA

Vaříme spodně i svrchně kvašená nefiltrovaná a nepasterovaná piva. V základní nabídce máme 7 druhů a roční příležitostné speciály, například ovocná řada sour Ale – višně, hruška, švestka, Velikonoční speciál, Fest bier, Freshhop... Stálým odběratelům garantujeme dostupnost našich pív během celého roku.



MORAVIA JOŠT 10°

Světle zlaté nefiltrované a nepasterované výčepní pivo českého typu se středně výraznou sladovou a chmelovou vůní. Středně plné sladové tělo, střední až vyšší hořkost, svěží, s výbornou pitelností.



Moravia RATHAUS 11°

Osvěžující aroma citrusových plodů společně s velmi dobrou plností chuti vytváří osobitý charakter tohoto skvělého ležáku. Použití metody studeného chmelení speciální odrůdou chmele Cascade dodává tomuto ležáku výraznou hořkost, která je skvěle vyvážena sladovou plností a velmi dobrým řízem.



MORAVIA PETROV 12°

světlý nefiltrovaný a nepasterovaný ležák českého typu s výrazně chmelovou a peprou vůní. Střední až méně plné sladové tělo s výraznou chmelovou chutí a intenzivní hořkostí. Moderní interpretace klasického českého stylu podpořená výbornou pitelností.

Craft pivovar Lucky Bastard

Z původního mikro-pivovárku vznikl v roce 2016 na brněnském Kotlářské ulici pivovar s roční kapacitou 4 500 hl. Zaměřujeme se výhradně na výrobu svrchně kvašených pív, převážně stylu Ale. Moderní technologie a používání nejvyšší kvality surovin nám umožňuje produkovat vynikající piva bez jakýchkoliv kompromisů.

Myšlenka vybudovat pivovar, ve kterém by se vařila pouze svrchně kvašená piva, zejména moderního a chuťově velmi atraktivního stylu Ale, se zrodila v hlavě vrchního sládky Honzy Grmely, který tomuto pivovaru zajistil jeho originální vizitku. V našich pivech zaručeně nenajdete žádné extrakty nebo koncentráty – vše je čisté a přírodní. Moderní technologie s parním otopem, speciální tvar varny a nejvyšší kvality suroviny určené k danému pivnímu stylu umožňují vytvořit jedinečnou chuť, jež vám přilne na jazyk. A proč craft pivovar? Protože craft znamená pestrost a nápaditost, řemeslnou dovednost a kvalitu, úctu k tradici okořeněnou inovací.

Objevujte s námi úžasný barevný svět svrchně kvašených pív a nechte se unášet jejich vůní a chutí.

NABÍDKA PIV LUCKY BASTARD



BLOND – Czech Pale Ale 11°

světlé zlaté pivo s českými chmelovými a jemným aroma citrusových plodů s podkresem aromatu typického pro české chmeloviny. Chuť vyniká střední až nižší plností s nízkou hořkostí. Příjemné dozívání velmi dobře pitelného piva s nádechem grepové a pomerančové chuti.



PINIA – American IPA 14°

je netradiční pojetí pivního stylu India Pale Ale díky použití chmele Chinook a metody studeného chmelení. Tato kombinace dodává pivu výjimečné pryskyřičné až piniové aroma i chuť. Hořkost je výrazná a profil chuti dosti suchý, takže vás jeho konzumace neunaví a budete mít chuť na další půllitr.



PALE – American Pale Ale 12°

pivo zlaté barvy s výrazně bylinnou, citrusovou a ananasovou vůní. Chuťový profil typický pro americký pale, ale se střední plností a středně výraznou hořkostí.



BLACK – Black IPA 14°

tmavě hnědé až černé pivo s červenými odlesky. Aroma kávové a čokoládové díky použitým sladům, spolu s aromatem tropického ovoce a pryskyřičnými tóny. Výrazně hořké, s krémovou texturou a bohatou pěnou.



COCO – Session IPA 13°

pivní speciál, barvou zlatý, s výrazně kokosovým a pomerančovým aroma, které je typické pro chmel Sorachi Ace japonského původu. Chuť je kokosová a pomerančová, s bylinnou a kořeněnou stopou se střední hořkostí.



INDIA – American IPA 15°

pivo zlaté barvy. Aroma je výrazně grepové a bylinné kořeněné. Chuť vyšší hořkosti se suchým dozíváním a méně plným tělem díky vysokému prokvašení. Výrazně hořké, přesto vyvážené.



Pár otázek pro vrchního sládky Jana Grmelu

■ Craft pivovar má nápadný název Lucky Bastard, který v sobě odráží i originalitu vařených pív. Jaká cesta vás přivedla k tomuto názvu a taky ke kroku udělat z mikro-pivovárku řemeslný pivovar?

Cesta ke komerčnímu pivovaru s názvem Lucky Bastard byla dlouhá. Celý projekt začal jako domácí vaření několika kamarádů ve sklepě. Později vzešla myšlenka na komerční pivovar, která se zhmotnila v roce 2013

v podobě naší první varny. Název Lucky Bastard se objevil v brainstorming dokumentu, který jsme tvořili s mojí ženou Lucií. Dodnes se dohadujeme, kdo tam tehdy tento název napsal. Je tu však druhá možnost – jelikož se moje žena jmenuje Lucka a já jsem tedy bastard od Lucky, lze se na název našeho pivovaru dívat i z jiného pohledu.

■ Nabízíte nejen česká piva, ale i americká či japonská. Kde se inspirujete? Inspirací je pro mě

scéna domácího vaření, zahraniční i české pivovary, nové suroviny, které se k nám dostanou, a zejména posezení nad pivem s přáteli. Často mě k novému pivu posune i podnět od zákazníka.

■ Zaujalo mě svrchně kvašené pivo PINIA, jehož výroba probíhá za studeného chmelení. V čem je toto pivo výjimečné?

Pinia je zastudena chmelená americkým chmelem Chinook, který je výrazně pryskyřičný, borovicový.

■ Blíží se letní sezona. Plánujete představit nový pivní speciál? Jelikož budeme v září slavít 5 let od založení pivovaru Lucky Bastard a současně 120 let od založení akciové společnosti Moravia, bude k této příležitosti uvařeno nové speciální pivo. Jediné, co zatím mohu prozradit, je, že bude silnější než obvykle. Přes samotné letní měsíce se soustředíme na 100% dostupnost našeho standardního sortimentu. ■

■ Ležáky z Pivovaru Moravia se svojí roční kapacitou 9 000 hl uhasí žízeň každého milovníka pivního moku. Jaké z nich byste doporučili? Určitě bych doporučil všem zákazníkům vystoupit

Často mě k novému pivu posune i podnět od zákazníka.

Špejchar Restaurant

Dominantou je poctivá staročeská kuchyně

Jste-li příznivci dobrého jídla, kvalitního pití, atmosféry pohody a nostalgie starých časů, pak byste rozhodně měli zavítat do restaurantu Špejchar v pasáži Fáberka v Boskovicích. Ať už přijdete sami, s partnerem, pobavit se s partou přátel, uspořádat rodinnou oslavu nebo firemní akci, personál je připraven se o vás vždy pečlivě postarat v té nejlepší kvalitě. Více prozradil provozovatel Jaroslav Vítek.

■ Můžete ve stručnosti představit váš restaurant?

Špejchar Restaurant se nachází v turistickém centru Boskovic v pasáži Fáberka. Proč název Špejchar Restaurant? Když se podíváme zpět do dávné historie, tak kdejaký pamětník si vzpomene, že v nynější restauraci byla skládka obilí neboli sýpka, špejchar.

■ Co všechno návštěvníkům nabízíte?

Restaurace navazuje na dlouholetou tradici české kuchyně a zároveň reaguje na požadavky současné společnosti, jež žádá pokrmy z kvalitních a plnohodnotných surovin. Jsme ochotni vyjít vstříc našim hostům a dokážeme uvařit jídla podle

jejich požadavků na objednáni (například celé husy, kačeny, kolena). Samozřejmostí je porcování přímo u stolu před hostem.

■ Jakou kuchyni u vás lidé najdou?

Hlavní dominantou podniku je poctivá staročeská kuchyně složená ze surovin regionálního původu.

■ Je v něčem jiná než v klasické restauraci?

Restaurace spolupracuje především s místními dodavateli, a podporuje tak tuzemské hospodářství, například pěstování farmy

Restaurace spolupracuje především s místními dodavateli, a podporuje tak tuzemské hospodářství.

v Doubravici nebo kozi farmu v Šošůvce. Pomáháme jim ve zviditelnění a oblibě v kraji a navíc se naše kuchyně specializuje pouze na domácí výrobu, nikoli na polotovary.

■ Samozřejmostí je asi obědové menu?

Ano, nabízíme výběr ze čtyř menu. S tím, že jedno je vždy vegetariánské. Menu servírujeme každý den od pondělí do pátku úderem 11:00 až do jeho vyprodání. Samozřejmostí je i víkendové menu, u kterého se vždy soustředíme na nějakou tematiku.

■ Co najdou zákazníci ve vašem nápojovém lístku?

Co jiného by se mohlo hodit víc do naší restaurace než pořádná nabídka piv. Proto odebíráme pivo od čtyř různých pivovarů (i zahraničních) s tím, že čtvrtý pivovar každý měsíc obměňujeme. Dále nabízíme široký sortiment špičkových rumů, které k nám putují z celého světa. Mimo jiné nabízíme různé druhy svěžích domácích limonád a připravujeme spoustu

alkoholických i nealkoholických letních drinků.

■ Firemní akce, svatby, obchodní jednání. Bez toho už se dnes restaurace asi neobejde?

Tohle je pro nás samozřejmostí. Máte pravdu, bez toho by se to opravdu neobešlo. Náš salonek je

na tyto akce přímo stvořený a ideální, proto jsme tomu šli naproti a dokážeme se s tím v klidu poprat. Se svatbami máme velké zkušenosti a myslíme si, že takové akce u nás jsou na špičkové úrovni. Pro firemní školení máme k dispozici plátno s dataprojekcí, které

využíváme i pro živé sportovní přenosy v HD kvalitě, například fotbalu a hokeje. Mimo jiné se také zaměřujeme na řízení degustace vín, které u nás organizují špičkoví moravští vinaři, jako například Vladimír Tetur z Velkých Bílovic nebo pan Horák z Vrbic.

Restaurace navazuje na dlouhodobou tradici české kuchyně a zároveň reaguje na požadavky současné kuchyně.



Špejchar restaurant

Kpt. Jaroše 23
680 01 Boskovice

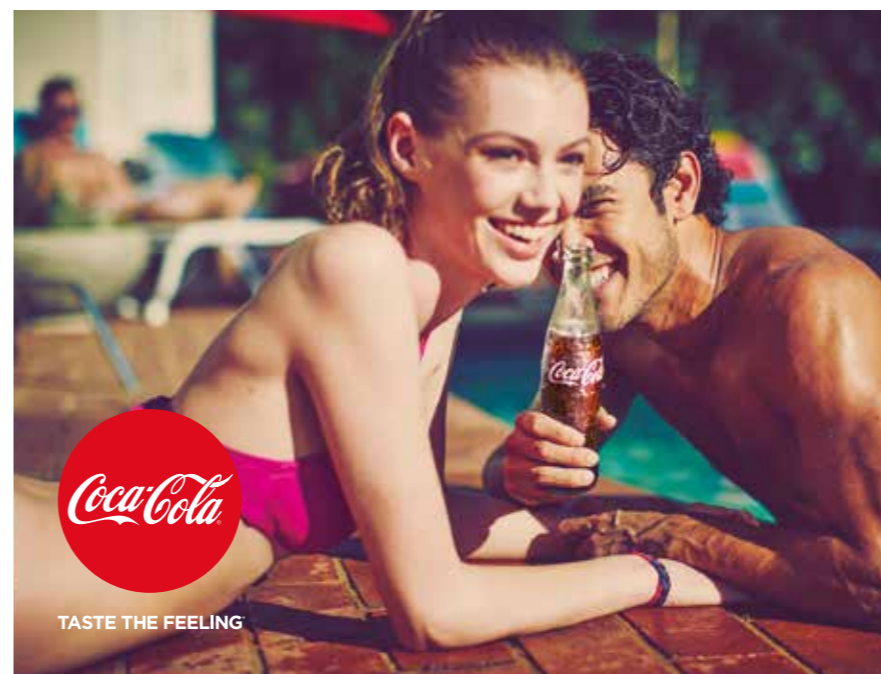
e-mail:
spejchar-restaurant@centrum.cz
tel.: 515 554 050

Otevírací doba:

pondělí–čtvrtek: 11:00–22:00
pátek a sobota: 11:00–23:00
neděle: 11:00–20:00

■ Máte nějaké sny a přání do budoucna, kam byste chtěli restauraci posunout?

Každý máme nějaké sny a přání, ale naší hlavní prioritou je, aby se tady každý náš host cítil uvolněně, a nasával tak atmosféru pohodlí a gastronomických zážitků v naší restauraci. ■



Inzerce



Prémiové nápoje 500 ml

Lima je hlavní město Peru a žije zde až 11 milionů obyvatel. Založeno bylo v roce 1535 pod názvem „Město králů“.



Týden české kuchyně v hotelu Swissotel Lima

Oficiální pozvánka do Limy na sebe nenechala dlouho čekat. Šéfkuchař Jan Rimpler, kterého známe z minulého čísla Jasně!, zastupoval českou gastronomii při oslavách mezinárodního vztahu České republiky s Peru. „Vůbec jsem netušil, co od toho čekat, ale šel jsem do toho,“ podotýká hned z počátku svého vyprávění o výzvě, která před ním stála, a o tom, jak si posléze peruánskou kuchyni velmi oblíbil a stala se jeho bohatou inspirací, kterou si přivezl domů.

Oslavy vztahu mezi ČR a Peru

Velvyslanectví ČR v Peru uspořádalo k oslavám státního svátku a také 95. výročí navázání diplomatických styků mezi ČR a Peru Týden české kuchyně, který se konal v listopadu 2017 v hotelu Swissotel Lima. Velvyslanectví ČR pozvalo k účasti šéfkuchaře Jana Rimplera z brněnského gastronomického centra Kuliner.

Pod českou taktovkou

Během Týdne české kuchyně, který měl velkou publicitu a úspěch, se v hotelové

restauraci La Locanda podávala česká jídla. V nabídce byly předkrmy, polévky, hlavní chody a dezerty. V restauraci byla také vystavena česká bižuterie, k jídlu hrála česká hudba. V rámci celé akce nechyběl koncert České filharmonie.

Celkem bylo servírováno více než 730 českých jídel (hotel přitom běžně vydává poloviční počet porcí). Nejoblíbenější se stala pečená kachna s červeným zelím a knedlíky.

Kuchař Jan Rimpler od vedení hotelu Swissotel Lima obdržel čestné uznání a do budoucna zvažují výměnu kuchařů mezi hotelem a gastronomickým centrem Kuliner v Brně.

A jaké další zážitky a nové zkušenosti si přivezl Jan Rimpler z peruánských cest?

■ Při jaké příležitosti přišel impulz jet do Peru? Co poté následovalo?

Úplně první impulz přišel v roce 2008, kdy jsem byl díky řediteli Grandhotelu Zvon osloven, zda bych chtěl v Peru reprezentovat naši zemi na dnech české kuchyně. Vůbec jsem netušil, co od toho čekat, měl jsem strach, ale šel jsem do toho. Tehdy jsem jim poslal menu, které bych rád připravil, a záhy mi přišla odpověď od Čechů žijících v Peru, že většinu surovin tam nelze sehnat. Menu jsem tedy přetvořil, ale i přesto



jsem si spoustu surovin musel nechat poslat (např. hladkou mouku, kmín, majoránku, droždí, Pražskou šunku).

■ Takže vloni v listopadu se jednalo už o váš druhý pobyt v Peru. Byl pro vás něčím jiným?

Velký rozdíl mezi mou cestou před 10 lety a tou loňskou byl v daleko lepší dostupnosti surovin. Například už jsem sehnal klasický celer. Cargo balík se surovinami jsem si sice posílal také, hlavně kvůli koření (a Pražské šunce, protože ta měla tehdy obrovský úspěch), ale většina základních surovin se tam už opravdu dá sehnat.

Poprvé jsem vůbec netušil, do čeho jdu. Teď už jsem to bral jako velkou prestiž a příležitost, protože jsem jel jako jediný kuchař z celé ČR. Panu velvyslanci Bechnému a Čechům žijícím v Limě děkuji za perfektní servis a přátelskou pomoc.

■ Co vás nejvíce na Peru zajímá? Inspiruje?

Peruánská kuchyně jako taková. Jednou bude určitě patřit mezi ty světově uznávané a budou se tam jezdit učit i kuchaři z Evropy, což jistě samotní Peruánci ocení. Oni se také chtějí inspirovat a výměnným stáží jsou nakloněni.

Peruánská kuchyně má všechny dobré a kvalitní ingredience na dosah: čerstvé mořské plody, velmi zajímavou zeleninu – díky minerálům v půdě např. fialové brambory nebo fialovou kukuřici, ze které se dělá limonáda a dezerty. Také jihoamerické maso je jedno z nejlepších. Zdejší kuchyně

je velmi pestrá a zahrnuje všechny styly.

V hotelu Swiss dbali na vlastní výrobu, např. si dělají vlastní listové těsto. Velký význam pro ně má čerstvost surovin, ctí tradice a klasické peruánské recepty.

■ V čem se liší jejich stravovací návyky či používané potraviny?

Jihoamerické národy hodně ctí snídani. Jejich kuchyně celkově zahrnuje velké množství zeleniny, drůbežního masa, hodně ryb. Je to dané především velkou dosažitelností surovin.

■ Je možné některé jejich zásady implementovat do našeho jídelníčku?

Určitě konzumovat více ovoce, čerstvé zeleniny a hlavně ryb. Ryby se u nás jedí velmi málo.

■ Jak Peruánci přijímají naši českou kuchyni?

Hodně dobře. S jejich šéfkuchařem Zorim Wongem jsme dokonce našli plno společných surovin a chutí mezi našimi kuchyněmi, např. spojení kroupy a houby, majoránka.

I když naše sušená výrazná majoránka se od té jejich liší.

■ Jaké české jídlo je pro ně zvláštní?

Hodně zajímavé pro ně byly polévky, jako je kulajda nebo kaldoun. Vůbec nechápali, že se dá dělat krémová polévka. Ale důležité je, že jim velmi chutnalo. Alespoň kuchařům ano. Mezi hosty vlastně byli nejen Peruánci, ale také druhé, třetí generace Čechů, kteří se tam kdysi přistěhovali a chtěli rodinám ukázat klasickou českou kuchyni.

■ Jak probíhal váš den v kuchyni?

Dopoledne jsem vždy připravoval jídlo a odpoledne většinou chodil mezi hosty a věnoval se jim. Byla tam spousta Čechů, ale také spousta velvyslanců z jiných zemí, které pan Bechný pozval, aby poznali a ochutnali českou kuchyni.

Vtipné bylo, když se mě dva asi osmdesátiletí pánové ptali, zda bude pečené vepřové koleno, protože byli velmi natěšení na českou klasiku.

Bohužel jsem je musel zklamat, ale nabídl jsem jim kachnu se zelím nebo sladkovodní rybu.

■ Změnil se díky této zkušenosti nějak pohled na váš život či kuchařskou profesi?

Zajímavé bylo jejich používání slova „mañana“ neboli ráno, zítra. Líbí se mi jejich klid, nikam se nehoní. My jsme tlačeni časem a doba je u nás celá uspěchaná. Oni jsou v pohodě. I když někdy to může být i na škodu. Stalo se mi třeba, že kuchaři přišli o hodinu později a byli úplně v klidu, já jsem z toho byl trošku ve stresu. Ale vlastně se nic nestalo a vše jsme i tak zvládali. Všichni byli přátelští a nápomocní. Takže možná být více v klidu a nestresovat se :)

Některé tamní pokrmy určitě zařadím do našich kurzů v Kuliner. Dostal jsem užasnou knihu receptů, takže určitě využiji nové znalosti a inspiraci třeba v rámci teambuildingových kurzů, které pořádáme v Kuliner pro firmy. ■



Český šéfkuchař Jan Rimpler s celým týmem hotelových kuchařů, které měl k dispozici.



Dějištěm českého kulinařského týdne byla restaurace hotelu Swissotel Lima.



Jan Rimpler s šéfkuchařem hotelu Zorim Wongem.

JAN RIMPLER

Odborný garant a šéfkuchař školy vaření Kuliner Gastrocentrum s.r.o.

V současnosti je pravidelným hostem pořadu *Dobré ráno v České televizi*.

Vystudoval kuchařinu na střední škole v Pelhřimově a své kuchařské znalosti začal nabírat hlavně při pětileté zahraniční praxi na čtyř- a pětihvězdičkových říčních lodích. Po návratu pracoval také jako šéfkuchař českobudějovického Grandhotelu Zvon, restaurace Noem Arch Brno a Relax a sport resortu Dolní Morava.

Svoji praxi doplnil stáží, lektorstvím kuchařských kurzů a mentoringem na středních odborných školách.

NA CESTÁCH

Jan Rimpler představil peruánskou kuchyni na festivalu „Ochutnej svět“ na FoodParku v Brně. Ochutnejte i vy pokrmy, které tam připravoval:



PAPA RELLENA – „smažené bramborové krokety“ plněné směsí masa, olivami a koriandrem

Ingredience:

- 1 kg bílých brambor
- 750 g masa (polovina hovězího a polovina vepřového) nakrájeného na drobné kostky nebo mletého
- 3 cibule
- 250 g loupných rajčat, na drobně krájených
- 100 g černých oliv
- 3 na tvrdo uvařená vejce
- 1 vejce, syrové
- mouka na obalení
- rostlinný olej na smažení
- sůl a pepř, koriandr

Maso pozvolna pečeme na pánvi, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, vmícháme rajčata, nakrájené černé olivy, koriandr, osolíme, opepříme a na závěr vmícháme na kostičky nakrájená na tvrdo vařená vejce. Odstavíme a necháme vychladnout. V osolené vodě uvaříme doměkka oškrábané brambory, poté je slijeme, rozštoucháme, dochutíme mletým

pepřem a solí. Z bramborového těsta uděláme placky, které naplníme připravenou masovou směsí, a vytvoříme krokety. Každou „kroketu“ obalíme v mouce, v rozšlehaném vejci a poté ještě jednou v mouce. Krokety dozlatova osmažíme v oleji. Pro usnadnění je možné krokety a maso se směsí servírovat zvlášť, není nutné směsí krokety plnit.



TIP:
Vkládejte si do úst vždy pohromadě jednotlivé ingredience, které máte na talíři, aby se chutě správně propojily.

CEVICHE – syrová bílá treska s limetovou šťávou, chilli a koriandrem

Pro 4 osoby:

- 800 g běloušské čerstvé ryby, ideálně filety z bílé tresky
- 1 červená cibule na jemno nakrájená
- ½ červené chilli papričky („red aji limo“) a ½ žluté papričky („yellow aji limo“)

- šťáva z 16 limet
- koriandr, sůl

Rybí filety nakrájejte na menší kousky, rozprostřete je po talíři, posolte, posypte koriandrem nasekaným na drobně, přidejte na jemno nakrájené chilli

papričky a vše zalijte čerstvě vylisovanou šťávou z limetek. Rybu ještě pokryjte kousky cibule a vše nechte zhruba 20 minut marinovat v chladu. Ideální přílohou je vařená či pražená kukuřice nebo sladké brambory – batáty.

CHICHA MORADA neboli „Andské kukuřičné pivo“

Limonáda z fialové kukuřice, chuťově a barvou trochu podobná třeba svařenému vínu, je skvělá a osvěžující. Fialovou kukuřici lze dnes sehnat i u nás v ČR. „Andské kukuřičné pivo“ bylo nedílnou součástí ceremoniálního života v kultuře Inků.

Ingredience:

- 1 ½ kg čerstvých fialových kukuřic
- 3 l vody
- 2 tyčinky celé skořice
- 250 g sušených višní
- 1 ½ lžičky hřebíčku
- 2 kdoule
- 3 jablka
- kůra ananasu
- třtinový cukr na doslazení
- šťáva ze 4 limet

Přiveďte vodu s kukuřičnými zrny k varu, přidejte skořici,

višně, hřebíček, kdoule, jablka a ananasovou kůru. Vařte všechny ingredience až do doby, než začnou prskat kukuřičná zrna. Doba vaření je 45 minut až 1 hodinu. Poté nechte zchladnout, přecedte, přidejte dle potřeby cukr a limetovou šťávu na dochucení, míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Podávejte vychlazené.



Menu na Týdnu české kuchyně v hotelu Swissotel Lima
Každý den se vařila celá menu, na výběr byly vždy tři varianty od každého chodu.

Předkrmy

- Pražská šunka na křenovém salátku
- Drůbeží paštika s brusinkami, mandlemi a domácí cibulový chléb
- Konfitovaná kachna v kachním sádle s cibulkou, hořčicí a bylinkami

Polévky

- Hovězí vývar se špenátovými noky
- Kaldoun
- Kulajda

Hlavní chody

- Pečená kachna, červené zelí s jablky, perníkové knedlíky
- Vepřová panenka, omáčka z černého piva, kroupy s houbami a majoránkou
- Pošírovaný pstruh se zeleninou a bramborovým salátem

Dezerty

- Bramborové placky s povidly, sušeným ovocem a ořechy
- Mini mazanečky s vanilkovou omáčkou
- Lívance s lesním ovocem

Při sestavování menu Jan Rimpler čerpal jak ze zkušeností, tak z receptů od své maminky a babičky. Ale také třeba z regionálních kuchyní Česka, např. sladkovodní ryba, pošírovaný pstruh, byla inspirována jesenickou kuchyní.



Peru

Peru (španělsky plným názvem República del Perú) je třetí největší stát jihoamerického kontinentu. Rozkládá se u pobřeží Tichého oceánu na západě Jižní Ameriky. Sousedí s Ekvádorem, Kolumbií, Brazílií, Bolívií a Chile. Jedná se o překrásnou zemi s bohatou historií. Druhým jménem Peru je „Země Inků“. Dnešní Peru má mnoho tváří, jak chudou, tak i bohatou. Nabízí kousek od všeho: pralesy Amazonie, zasněžené andské vrcholky s nádhernou přírodou, pouštní oblasti, tichomořské pláže, tajuplnou inkou kulturu i přátelské obyvatele.

Text: Veronika Jakubcová
Foto: Shutterstock, Jan Rimpler, www.mzv.cz, blogs.gestion.pe, swissotel.com

Inzerce

ZROZENA Z VÁŠNĚ PRO HROZNY.

Osvěžující chuť hroznů s dotykem jemných ovocných a květinových tónů

250 ML PLECH
1 L PET
20 L KEG

Jan Brabec: Dakar mi dodal chuť znovu závodit

Ačkoliv závodí od sedmi let, řidičák na motorku si dodělal teprve vloni. A na silnici ho na ní ani tak nepotkáte. Mnohem víc než asfalt totiž motokrosaře Honzu Brabce láká poušť a písek. I proto se jeho novou závodní motivací stal legendární Dakar.

■ V sedmi letech jste dostal první motokrosovou motorku a začal naplno závodit. Předtím jste bodoval na kole BMX, ale nezůstal u něho. Proč vyhrál právě motokros?

Byla to další stanice v mé závodní kariéře, motokros byl od malička mojí srdeční záležitostí. Na motorce sedím od 4 let. Celá naše rodina je motorková, takže to byl přirozený vývoj. Táta mě doprovázel i teď na Dakaru. Stará se o motorku i o mě. Jsem si jistý, že zodpovědnějšího, nadšenějšího a pečlivějšího mechanika bych nikde nenašel. Navíc mi táta v Jižní Americe vařil famózní snídaně a nařizoval budíka.

■ Jaké vlastnosti či předpoklady nesmí žádnému motokrosaři chybět, aby se udržel na „špicích“?

Odhodlání a vytrvalost. Důležité je také mít svůj cíl. Ale to neplatí jen pro motokros.

Stejně je to i teď v dálkových závodech. Dakar je nejnáročnější závod na světě, abyste ho dokončili, musíte neustále překonávat překážky. Bojujete s trati, s technikou i se sebou samým. Je vám zima nebo vedro, jste nevyspalí, unavení, projíždíte prachem, obrovskými nadmořskými výškami. Bez odhodlání a silné vůle by to nešlo. A dobré je také zachovávat vtip, nadhled a pozitivní mysl.

■ Kdo z motokrosových legend vás nejvíc ovlivnil, co jste si od něj vzal?

Americký jezdec Jeremy McGrath, u kterého jsem

obdivoval především styl a lehkost jeho jízdy. I já sám se snažím, aby byla moje jízda co nejpřirozenější. Ušetřím tak spoustu sil.

■ Motokrosové tratě mají různé povrchy. Jaké terény vás přitahují?



Svou první dakarskou rallye absolvoval s číslem 91 na Husqvarně 450 Rallye.

Hrozně mě baví písek. Jsem technický jezdec, takže mi vyhovuje. Je to také jeden z důvodů, proč jsem se teď zaměřil právě na Rallye Dakar. Tam si ho užiji vrchovatě. Organizátoři před nedávnem odhalili podobu tratě pro příští ročník, která povede celá přes Peru. Takže se těšíme na teplo, poušť a obrovské písečné duny.

■ Můžeme říci, že je motokros sezónním sportem? Jak vypadá vaše příprava?

Od té doby, co jsem začal jezdit rallye, je pro mě trénink celoroční záležitostí. Makám



Jan Brabec

- narodil se 23. června 1983 v Hustopečích u Brna
- je několikanásobným mistrem ČR v motokrosu i superkrosu
- v sedmi letech dostal první motorku, v tom samém roce získal i mistrovský titul na kole BMX
- od 12 let pravidelně trénuje v USA
- letos jako nejlepší český motocyklový jezdec absolvoval svou první Rallye Dakar (39. místo)

Tým Big Shock Racing se kvůli horským úsekům v extrémní nadmořské výšce před Dakarem aklimatizoval v peruánském Cuzcu.



skoro každý den, ve fitku trénuju sílu, běhám, abych měl kondičku, a snažím se na motorce najezdit tisíce kilometrů.

■ Vaší domácí destinací je především USA, kde závodíte nejvíc. Čím je pro vás zajímavější než například náš český terén?

Jsou to hlavně tratě a obrovské prostory na freeride, kde se dá na motorce trávit spousta času. To tady v Čechách nejde. Na Dakar teď jezdíme trénovat také do africké pouště. Každý rok na několik týdnů odjíždíme s celým

týmem Big Shock Racing do pouštní oázy a v písku testujeme závodní stroje i sebe. Snažíme se v poušti najezdit co nejvíc kilometrů, to je pro Dakar hodně důležité. Na jízdu v poušti nikde jinde než zase v poušti nenatrénujete. Já piluju i navigaci.

■ Jste mnohonásobným mistrem republiky v motokrosu i superkrosu. V čem se cítíte nejvíc svůj, co je vaše parketa?

Řekl bych, že zábavnější je superkros. Je to pro mě větší adrenalin. V poslední době mě ale čím dál víc lákají maratónské závody.



**Nejhorší povrch na Dakaru?
Podle Honzy Brabce jednoznačně
velbloudí tráva.**

■ Pár let jste měl závodní pauzu, teď jste se zaměřil na dálkové rallye. To je asi jiný adrenalin a zkouška odolnosti...

Po 25 letech motokrosu chcete zkusit něco nového. Rallye Dakar je pro mě nová motivace, dálkové závody mi dodaly chuť zase závodit. Dakar je nejnáročnější, nejtvrdější závod na světě. Navíc jsem se spojil s Martinem Macikem a jeho týmem. Závody si společně dovedeme užít, vzájemně se podporujeme, s klukama zažíváme spoustu legrace. A to mě baví.

■ Letos v lednu jste se v Jižní Americe jako nováček zúčastnil jubilejního 40. Dakaru a skončil jste na skvělém 39. místě. Jaké zážitky jste si ze závodu přivezl?

Zážitky? Hlavně obrovská únava a zároveň neuvěřitelná euforie z milionů diváků fandících podél závodní trati. Jel jsem Dakar poprvé a nevěděl jsem, do čeho jdu. Nejtěžší byla asi navigace, v rychlosti kolem 100 km za hodinu musíte sledovat terén, kameny, přitom dávat dobrý pozor, kudy jedete,



Tatínek je Honzovým „dvorním mechanikem“. Nikoho jiného prý na svou motorku nenechá sáhnout.

abyste projel všechny kontrolní body. Vstával jsem kolem 4. hodiny ráno a do bivaku přijížděl pozdě odpoledne, závod trval 14 dní, ujeli jsme 9 000 km. Nevládnou dění kolem závodu úplně vnímat. Můj první ročník byl hlavně o získávání zkušeností. Příště už chci závodit.

■ Kvůli Dakaru jste si prý musel dodělat řídičské oprávnění, protože dosud vám při závodech stačila jenom licence. Znamená to, že v „civilním“ životě na motorce nejedzíte?

Ano, na silnici mě na motorce určitě nepotkáte :) I když se to může zdát překvapivé, během

závodu se cítím bezpečněji než na našich silnicích. Tam můžete dost často doplatit na cizí chybu. Na trati se spoléhám jen sám na sebe.

■ Co vás v tomto roce ještě čeká, na jaké další závody se chystáte?

Mám před sebou seriál mistrovství světa v rallye a hlavně přípravu na Dakar 2019.

■ Když závodní motorku na chvíli zaparkujete do garáže, jaké další sporty či relaxační činnosti vás lákají? Pokud na ně tedy máte čas :)

Miluju létání a zbraně. U toho si nejvíc odpočinu :) I moje závodní přilby jsou v barvách britského letectva, za které létali čeští piloti za druhé světové války. Ti kluci dokázali neuvěřitelné věci, myslím, že bychom na ně neměli zapomínat. Zároveň jsou pro mě velkou motivací. Historie obecně je mým dalším koníčkem. ■

PYGMY 25/K EXCLUSIVE



CZECH UP YOUR BEER
COOLING AND DISPENSING SYSTEMS



PRO DOBROU VĚC

Pijte ugandskou kávu! Pomáhá lidem!

Pokud jste začátkem května během akce Pálení čarodějnic v JASO ve Střelcích využili příležitosti a ochutnali ugandskou kávu z naší pražírny Bwindi Coffee, doufáme, že na vás udělala dojem. My jsme na kvalitu naší kávy pyšní a jsme rádi, že jsme ji měli možnost nabídnout novému okruhu lidí. Čím více kávy se totiž vypije, tím více lidem jsme schopni v Ugandě pomoci.

Spolupracujeme s farmáři

Na začátku jsou drobní farmáři, se kterými spolupracujeme, a výdělek jim slouží k tomu, aby se dobře postarali o svoje děti, každý den je nakrmili a poslali do školy. Kávu, kterou od nich nakoupíme, v Ugandě dále zpracováváme, a to znamená pracovní příležitost, a to je na vesnici k nezaplacení! Práce není, ale peníze přitom potřebuje každý vesničan. Na potraviny, na ošetření, na opravu domku...

Začíná školní rok

Naposled jsme byli v Ugandě na přelomu ledna a února a z této cesty pochází přiložené fotografie. Začíná školní rok a my dohlédneme na to, aby

děti mohly nastoupit do školy. Necháme ušít školní uniformy, koupíme každému boty, rozdáme školní pomůcky a předplatíme obědy. Zdálnivě maličkosti, ale pro chudé rodiny nedostupné.



Podpořte projekt Bwindi Orphans

Děkujeme všem, kteří si u nás něco koupili – čerstvě praženou kávu, sušené tropické ovoce, buráky ze zahrádek vesničanů nebo náramky z papírových korálků. Přispěli jste tak na projekt Bwindi Orphans. Pokud byste i vy chtěli děti z Ugandy podpořit, je možné se ujmout konkrétního dítěte nebo přispět jednorázově, více na www.bwo.cz

Kateřina Chauveau,
koordinátorka projektu

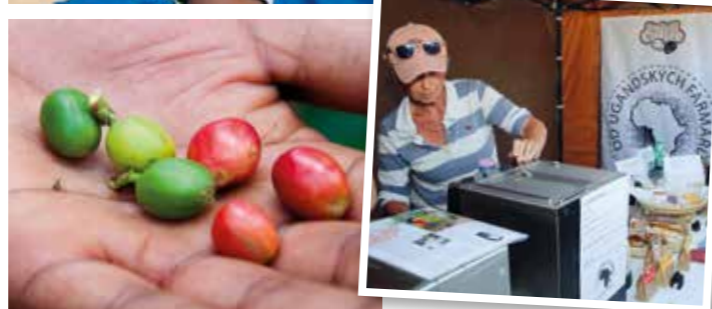


Foto: archiv Bwindi Orphans

Inzerce

Většina z nás si ráda mlsne. V současné době je trh přesycen všelijakými produkty se spoustou konzervantů, nezdravých éček či rostlinných tuků. V tubách Tatra však nic takového nenajdete.

Naopak, věděli jste, že například Piknik obsahuje vysoký podíl vápníku, který je zdravý na kosti, a navíc Vám dodá v krátké době energii? Nebo že Jesenka je zdroj energie pro delší zátěž, vhodný např. pro turistiku, apod.? A Pikao, to obsahuje vysoký podíl draslíku, který prospívá krevnímu oběhu a působí proti stresu?

Piknik, Pikao i Jesenka jsou dobře stravitelné a obsahují potřebné bílkoviny. Proto se nebojte zavíít za sebou na chvíli dveře, nenechte se nikým rušit a prostě všem řekněte:

**„NERUŠIT,
CUCÁM!“**

Tatra



www.tatramleko.cz

La Menorquina

přináší originalitu

Chcete zaujmout hosty něčím netradičním? Nebo oslovit své zákazníky speciální nabídkou? Právě pro vás jsme vybrali nevšední zmrzlinové dezerty, které vás mile překvapí.

Osvěžení z Barcelony

Hluboce zmrazené zmrzlinové dezerty se vyrábí ve španělské Barceloně a prodávají se ve více než 40 zemích světa. Od roku 2001 jsou dezerty a hračky se zmrzlinou uvnitř zastoupeny i na českém a slovenském trhu. MENORQUINA si zakládá na skvělé chuti, kvalitním zpracování, přírodních surovinách, lákavém designu a v neposlední řadě na originalitě a výjimečnosti.

Výjimečná škála chutí

Jednoporcové zmrzlinové dezerty jsou určeny pro gastronomii. Široký sortiment pokrývá celou škálu chutí – od sladkých krémových, osvěžujících ovocných po vanilkové, karamelové, kávové či čokoládové. Dezerty jsou zabalené do kvalitní katalánské keramiky nebo skleniček, které poslouží i jako příjemná dekorace. V nabídce je i dezert v přírodním obalu – v misce vyrobené z pravého kokosu.

Menu pro nejmenší

Silnou stránkou nabídky jsou originální hračky plněné zmrzlinou, které přilákají dětské oči, a navíc si děti odnesou domů i pěknou hračku.



Miska Jablečný páj

Nezapomenutelná kombinace jablečné zmrzliny, karamelu a kousků sušenek elegantně zdobená šlehanou polevou (180 ml).

Looney Tunes

Vanilkovo-čokoládová zmrzlina v plastovém hrníčku (130 ml). V kartonu 4 postavičky – Tweety, Daffy Duck, Sylvester, Bugs Bunny.



Punky a Barry

Hračky s vanilkovou zmrzlinou uvnitř (70 ml)



Pohár Cookies

Lahodná smetanová zmrzlina s kousky tmavých sušenek dekorovaná na vrchu poháru celou sušenkou (180 ml).



Pohár Cheesecake

Jemná chuť zmrzliny z mascarpone zalitá polevou z lesního ovoce na křehkém korpusu v elegantním poháru (190 ml).

Coco

Kokosová zmrzlina se strouhaným kokosem uložená v pravém kokosovém ořechu (150 ml).



www.menorquina.cz

Nápojové menu pro horké letní dny a noci

Přípravy na léto vrcholí a my jsme si pro vás připravili osvěžující novinky ze světa nápojů.

KOLI – přírodní limonády

Limonády jsou vyráběny podle osvědčených receptur. Základem je voda, která má třikrát nižší obsah dusičnanů, než je kojenecká norma. Chuť dodávají sirupy z vlastní sirupárny a jsou slazeny jen přírodním cukrem!

Příchutě: Oranž, Malina, Cola Classic, Grep, Bílý Hrozen, Bezinka, Cola Gold, Citronáda, Sodová voda



Kamenická 12 – pivo s historií

Novinkou je Kamenická 12°, kterou od roku 2017 vaří v obnoveném pivovaru v Kamenici nad Lipou. Historie pivovaru sahá do 17. století, v roce 1947 byl uzavřen a loni po 70 letech se do jeho historické budovy vrátila tradice vaření piva.

Základním kamenem pivní produkce jsou Kamenická 10° světlé výčepní pivo, Kamenická 11° světlý ležák, Kamenická 12° světlý ležák a Kamenická 13° – polotmavý speciál. Během roku pivovar nabízí pestrou paletu sezónních speciálů. Jedná se o Stout 15°, Bock 16°, Weizen 13°, IPA 15°, Weizenbock 16°, Double IPA 19°, Imperial Stout 22° a New Zealand Pale Ale 12°.

Za kvalitu výše zmiňovaných druhů piva osobně ručí vrchní sládek Robert Franěk.



OBLÉKLI JSME PRO VÁS
SKALÁKA DO PLECHU



www.pivorohezec.cz



Kozičky – Elixír z bezového květu

Bezinky, psí bez, kašička nebo právě kozičky. To všechno jsou lidové názvy květů černého bezu, který je hlavní ingrediencí letního koktejlu Kozičky. Elixír z bezového květu R. JELÍNEK se vyrábí macerací květů černého bezu ve velice jemném lihu. Díky čerstvým surovinám a tradičním postupům si bezový elixír i po zpracování uchovává vysoký obsah cenných látek. A také 14,7 % alkoholu.

Díky nízkému obsahu alkoholu, čistě přírodnímu původu, osvěžujícím surovinám a jednoduchosti jsou Kozičky ideálním drinkem ke grilování, do letního kina či jen tak pro zpříjemnění letního večera s přáteli.

Jak na to:

Na kostky ledu nalijete 4 cl Elixíru z bezového květu R. JELÍNEK, přidáte osminku citrónu, dolijete kvalitním tonikem a s chutí popijíte.



Radler Herbal – Ani kapka alkoholu

Maximálně přírodní nápoj bez alkoholu, konzervantů a barviv. Pod atraktivním designem najdete dvě novinky: příchuť citrón, bezový květ a máta, jež vyniká chutí svěžího citrónu, chladivého doteku máty a omamnou vůní bezového květu, a příchuť černý rybíz a levandule s výraznou sladkostí ovoce a jemnou vůní levandule.



MATTONI CEDRATA – inspirace Itálií

Oblíbené středomořské osvěžení s chutí citrusů. Inspirace pro tuto novinku pochází z Itálie, kde se cedrata těší velké popularitě již několik desetiletí. Díky své výraznější chuti je bližší chuťovému profilu spotřebitelů limonád. Receptura odpovídá spotřebitelským trendům – je s ovocnou šťávou, bez umělých barviv a sladidel, bez konzervantů. Tato unikátní příchuť je k dostání v 1,5l lahvi a v 0,33l skleněném balení pro kanál HORECA.

ZON
Založeno 1879

Točená limonáda

Bezoá
Novinka

Ideální osvěžení pro nadcházející letní dny pro děti i dospělé, které je dostupné v 50l sudech.

www.zon.cz



Vatru s čarodějnicí jako vždy připravil Vašek Srna.



Celou akci tradičně modernovali Vít Protiva a Radek Hlinka.



Strega italiana ČARODĚJNICE aneb VIVA L'ITALIA

Buona sera a tutti amici... Tak letos začínaly naše tradiční čarodějnice. Tentokrát ve stylu „Viva l'Italia“. A proč? Protože každý rok musí být u nás něco nového – překvapujícího.

Neusínáme na vavřínech, přestože už to jsou v pořadí 20. čarodějnice v našem areálu. Dvacáté čarodějnice jsme chtěli mít originální a opravdu pohodové. A k pohodě rozhodně patří italská „dolce vita“.



Jak to vše vzniklo

Od začátku této myšlenky jsme věděli, že se budeme určitě opírat o ducha italské gastronomie.

Vždyť taky prodáváme celou spoustu italských nápojů a v naší mladší divizi potravin i italské suroviny počínaje sušenými rajčaty, nakládanými olivami a nově je zařazeno do sortimentu i fantastické carpaccio.

O zábavu postaráno

Společali jsme taky na kvalitu našeho dlouholetého cateringového partnera. „Brněnka catering“ pod taktovkou Marka Buriana opět vykouzlil vše na jedničku. Nejenom tradiční pokrmy, ale také ty ve stylu „tipico italiano“.

hranolek, dezertů po nejrůznějších nápojové speciality a koktejly.

Pravou italskou atmosféru umocnil koncert Davide Mattioliho. A večer disco ze směsi známých hitů v podání našeho DJ Sluníčka.

Počasí na objednávku

Slavnostní zahájení proběhlo v podání Julia Caesara a jeho kolegy Marca Aurelia. Vystoupení střídá vystoupení, ochutnávka ochutnávku. Vše podtrhuje krásné prosluněné počasí, jako na objednávku importované z apeninského poloostrova. Přátelská atmosféra panuje mezi všemi návštěvníky z řad odběratelů, dodavatelů, zaměstnanců a přátel. „Díky za to vám všem, bez vaší pomoci a dobré nálady by nikdy nebyl celý den tak příjemný a krásný.“ Po setmění už jen zbývá zapálit vatru s čarodějnicí – „Strigou“, odstartovat slavnostní ohňostroj a ještě chvíli poklábosit. Ano, jen chvíli... čas v příjemné atmosféře s přáteli utíká rychleji a rychleji. Tak arrivererci ragazzi ... Zase příští rok na čarodějnicích.

A jaké budou? Nechte se překvapit... ■

Inzerce

Čtyřikrát chmelený Zubr Grand je nejlepší ležák

Nejlepším pivem roku 2018 je čtyřikrát chmelený jedenáctistupňový ležák Zubr Grand, který se stal absolutním vítězem prestižní degustační soutěže o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2018. Odborná porota oceňuje nejlepší piva České republiky již 26. rokem a patří k nejrespektovanějším soutěžím u nás.

Pivovar Zubr, který si zakládá na tradiční výrobě, originálních recepturách a kvalitních regionálních surovinách, tak v letošním roce opět rozšířil úctyhodnou sbírku ocenění, která pravidelně získává na tuzemských i mezinárodních degustačních soutěžích.

Každá várka piva Zubr Grand se chmelí nejlepším Žateckým poloraňným červeňákem z tršických chmelnic na čtyřikrát v přesně daných časech a množství, díky čemuž si ležák zachovává příjemné aroma čerstvě načesaného chmele. Při výrobě je důležitý technologický postup, ale

také receptura a kvalitní regionální suroviny. V pivovaru Zubr, který zane-dlouho oslaví své 146. narozeniny, se drží tradiční výroby, kdy pivo kvasí na spilce v otevřených kádích a následuje dlouhé zrání v ležáckém sklepe při nízkých teplotách.

Zubr Grand v soutěži o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2018, v níž pivovarští odborníci u anonymních vzorků piva dvoukolově hodnotí chuť, plnost, vůni, hořkost a říz piva, zvítězil mezi 53 přihlášenými značkami. Odborným garantem soutěže je Výzkumný ústav pivovarský a sladařský.

NEJLEPŠÍ JEDENÁCTKA

ABSOLUTNÍ VÍTĚZ ZLATÉHO POHÁRU PIVEX 2018

BOŽKOV REPUBLICA EXCLUSIVE – elegantní, poctivá a opravdová

STOCK Plzeň – Božkov, dlouholetý výrobce destilátů, představuje svůj nový rum BOŽKOV REPUBLICA EXCLUSIVE, kvalitní a poctivě vyrobený třtinový rum, v jeho dvou verzích. Namíchejte si spolu s předním českým barmanem Martinem Vogeltanzem drinky, které předčí vaše očekávání.



Martin Vogeltanz
Přední český barman, jenž je majitelem pěti titulů Barman roku.

Ambassador značky Božkov, provozovatel Captain Morgan Adventure Trailer a Božkov Trailer. Hlavní barman společnosti Stock Plzeň Božkov a majitel agentury My Bar – catering. V roce 2013 se umístil na 3. místě v WCC Prague – Czech Republic (Mistrovství světa). V roce 2017 se stal historicky prvním barmanem, který dokázal zvítězit v obou kategoriích – classic i flair.



TŘTINOVÝ RUM TMAVÝ 38%: Republica Exclusive

- › tmavě jantarová tekutina
- › plná nasládlá chuť díky kvalitnímu třtinovému destilátu
- › blend čtyř karibských rumů, který pochází z pečlivě vybraných destilérií Dominikánské republiky, Nikaraguy, Barbadosu a Jamajky
- › nejlépe si jej vychutnáte při pokojové teplotě samotný a s těmi, na kterých vám záleží

PERFECT SERVE!
Vychutnáte si jej samotný při pokojové teplotě v menších whisky skleničkách, k tomu servírujte třeba kvalitní čokoládu nebo klasické české brambůrky.

TŘTINOVÝ RUM SVĚTLÝ 38%: Republica Exclusive White

- › průzračná tekutina
- › bohatá nasládlá chuť
- › vůně po vanilce, karamelu, kandovaném ovoci
- › blend čtyř karibských rumů, který pochází z pečlivě vybraných destilérií Dominikánské republiky, Trinidadu, Guyany a Jamajky
- › nejlépe si jej vychutnáte nejen samotný, ale i v oblíbených míchaných drinkech

KRISTIÁN

- 4 cl Republica Exclusive
 - 2 cl čerstvé limetové šťávy
 - 2 cl bílku
 - 1,5 cl medové vody
 - 1 bl švestkových povídel
- Ozdoba:** sušená švestka

Šejkr naplňte ledem. Nadávkujte všechny suroviny a dobře vyšejkrujte. Přecedte do sklenice a ozdobte sušenou švestkou.



EPES RÁDES

- 4 cl Republica Exclusive
 - 1,5 cl pivního cordialu
 - 3 stříčky bitters Vlašské ořechy
- Ozdoba:** citronová kůra

Naplňte míchací sklenici ledem. Nadávkujte všechny suroviny a dobře vymíchejte. Přecedte do sklenice a ozdobte citronovou kůrou.



KOPR

- 4 cl Republica Exclusive White
 - 3 stříčky rebarborového bitters
 - tonik na doliti
- Ozdoba:** limeta, kopr

Naplňte sklenici ledem. Odměřte Republica Exclusive White, dolijte tonikem a přidejte rebarborový bitters. Promíchejte a ozdobte limetou a koprem.



MADAME

- 4 cl Republica Exclusive White
 - 4 ks malin
 - 2 cl čerstvé limetové šťávy
 - 2 cl bílku
 - 2 cl cukrového sirupu
- Ozdoba:** malinový prach, máta

V šejkru vydrťte maliny a přidejte led. Nadávkujte všechny suroviny a dobře vyšejkrujte. Přecedte do sklenice a ozdobte mátou a prachem z lyofilizovaných malin.



novinka

MATTONI CEDRATA

Oblíbené
středomořské
osvěžení
s chutí citrusů.

