

# Jasně!

OSVĚŽUJÍCÍ MAGAZÍN ZE SVĚTA NÁPOJŮ > číslo 2

**PIVNÍ  
ATLAS  
SVĚTA**

aneb expedice  
do skladů  
firmy JASO  
str. 4-5

Na skleničku  
s rockerem  
J. A. Kronkem

str. 18-19

Svatomartinská  
oslava mladého  
**vína**

str. 22

JASO na  
cestách  
Co si užít  
v Pyrenejích

str. 11-13



O rodinné  
tradici  
s Davidem  
Šťastným  
z vinařství  
**CHÂTEAU  
VALTICE**

str. 14-15

Aby „točené“  
dobré bylo:  
Jak čepovat  
pivo jako křen

str. 8-10

**PIŠTE ALE,**

**- ALE -**

**ČTĚTE EJL**

1. BOHEMIAN ALE NA ČESKÉM TRHU



**JASO**  
DISTRIBUTOR

# Welcome drink!

## Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

vítám vás na stránkách dalšího vydání osvěžujícího magazínu ze světa nápojů. Nebyla to pouze podmanivá barevnost nadcházejícího podzimu, která inspirovala naši redakční radu, ale také mnoho událostí, novinek, trendů, které jsme pro vás vybrali z našeho krásného, ale i náročného oboru.

Jsem milovníkem piva. Pivo mě baví, rád objevuji, ochutnávám a zkouším nové pivní styly. A v poslední době je co posuzovat! Velice mě těší, že naše pivovary rozšiřují produkci o rozmanité pivní speciály. Slavná a zajímavá piva se k nám dováží ve větší míře. Ovocná piva, ale, stouty, pšeničné nebo jiné svrchně kvašené styly najdeme již běžně na pivních lístcích. Z tak široké palety chutí si opravdu vybere každý, dokonce i ti, kteří tvrdí, že pivo nemají rádi. Piva nejsou jen hořká, vyrábí se i sladká, s kyselými, kořenitými, ovocnými nebo bylinnými podtóny. Nahlédněte s námi do pivního atlasu světa.

Snažíme se reflektovat všechny zajímavé novinky z českých pivovarů a minipivarů. Kromě tradičních importovaných značek zařazujeme do nabídky i nezvyklé druhy. Například z Irsku jsme pro vás přivezli osm různých



svrchně kvašených speciálů z minipivovaru Hilden. Z této spolupráce mám radost, a to nejen já, ale také majitelé pivovaru Hilden, kteří v několika irských denících prezentují spolupráci jako svůj exportní úspěch, což nás velmi těší.

K naší firmě neodmyslitelně patří můj přítel Vítězslav Lorenz, který zastává funkci obchodního ředitele. Velmi si ho vážím. Myslím, že i pro vás bude zajímavé blíže se seznámit s jeho životním postojem, zásadami a také jemně nahlédnout do jeho soukromí. Čepovat pivo jako křen nebo víno, kvůli kterému budou váš podnik zákazníci vyhledávat, není jednoduché, jak by se mohlo na první pohled laikovi zdát. Náš manager prodeje Vít Protiva vám poskytne důležité rady, aby vaše točené dobré bylo.

Zajímavé postřehy ze zahraniční cesty do Pyrenejí vám přinese kolegyně Jana Rollingerová. Představí vám

Andorru nejen jako krásnou zemi, ale dozvíme se, jaké nápoje zde pijí.

Za pár dnů bude nejen naše firma žít vínem. Všichni se těšíme na letošní Svatomartinské. Požádali jsme o rozhovor spolumajitele Château Valtice Mgr. Davida Štátného. Valtické víno nabízíme přes dvacet let, je to naše nejprodávanější značka. Skvělá kvalita, přiměřená cena, perfektní spolupráce, prostě radost obchodovat.

Představíme vám také somméliera Petra Senášiho. Podělí se s vámi o zkušenosti z řízených degustací.

V kulturním okénku vás seznámíme s Jaroslavem Albertem Kronkem, zpěvákem legendární rockové skupiny KERN, kterou pamatuje především moje generace. Oba žijeme ve Střelcích a občas se naše cesty potkávají na přátelské i obchodní bázi.

Velmi si vážím spolupráce s vámi, děkuji vám za věrnost a dosavadní přízeň.

Přeji vám pohodové čtení se sklenkou vašeho oblíbeného nápoje v ruce.

  
**Pavel Jakubec**  
Jednatel společnosti  
JASO-DISTRIBUTOR, spol. s r.o.

## OBSAH

### 3 AKTUÁLNĚ

HILDEN Brewery

### 4-5 MAPA SVĚTA

Pivní atlas světa

### 7 ŽIVOT VE FIRMĚ

Vítězslav Lorenz

### 8-10 PIVNÍ OKÉNKO

Aby „točené“ dobré bylo...

### 11-13 JASO NA CESTÁCH

Pyreneje a růžové víno

### 14-15 ROZHOVOR

Mgr. David Štátný

### 16-17 KOKTEJL NOVINEK

Pyreneje a růžové víno

### 18-19 ROZHOVOR

Jaroslav Albert Kronek

### 20-21 ROZHOVOR

Petr Senáš

### 22 PODZIMNÍ SKLIZEŇ

Svatomartinská oslava mladého vína

### 23 HAPPY HOUR

Na skok do kulinářského nebe

#### Redakce:

Veronika Jakubcová  
Vít Protiva  
Jana Rollingerová  
Jiřina Jakubcová

#### Foto:

Jiří Chloupek  
Jana Rollingerová  
Jiřina Jakubcová  
Thinkstock  
archiv Château Valtice  
archiv Hilden

#### Kontakt:

redakce@jaso.cz  
redakce@prospectea.cz

#### Vydává:

JASO-DISTRIBUTOR, spol. s r. o.,  
Areál skladů Střelice 726,  
Střelice u Brna 664 47  
IČ: CZ63477734

ve spolupráci s PROSPECTEA

Česká republika,  
www.prospectea.cz

**Evidenční číslo:**  
MK ČR E 21685

#### Tisk:

Tisk Centrum s.r.o.

**Datum vydání:**  
1. 11. 2014

Letos v červnu navštívila firmu JASO exportní manažerka Lisa Maltman z rodinného pivovaru Hilden v Irsku. Do České republiky přijela hledat toho správného distributora piva HILDEN. Jednání se vydařilo a dnes jsme výhradním distributorem piva Hilden jak pro Českou republiku, tak pro Slovensko a Polsko. Velmi si toho vážíme. Jsme první zemí, do které bylo toto pivo exportováno.



Jsme výhradním distributorem piva HILDEN v Česku!  
Piva, které ochutnal v Bílém domě i prezident Bill Clinton

## HILDEN Brewery: Nejstarší nezávislý pivovar v Irsku

Pivovar Hilden je nejstarším nezávislým minipivovarem se sídlem v severoirském Lisburnu. Historie pivovaru sahá do roku 1981. V té době existovaly v Irsku jen čtyři pivovary, a to nadnárodní Guinness, Heineken, Bass a Beamish.

### Mini, nezávislý, ale hlavně rodinný

Společnost Hilden Brewing Company byla založena manželé Ann a Seamusem Scullion v roce 1981 na nádvoří domu Hilden House, tedy bývalém sídle baronů z rodu Barbourů. Zde rodina Scullion znovu obnovila tradici místního pivovaru, vařit pivo s výraznou a nezaměnitelnou chutí.

### Základem jsou kvalitní suroviny

Pivovar vyrábí širokou škálu sudových i lahvoých piv, celkem 14 druhů, pokrývajících celé spektrum chutí. Vyrábí výběr piv od Porter, Pale, Red, Amber, blond Ale, Ipa po Stout pomocí tradičních metod vaření bez konzervantů a přídavných látek. Pivo je vařeno za použití těch nejvyšších přírodních surovin. V prostorách pivovaru se nachází také pivovarská restaurace The Tap Room Restaurant at Hilden Brewery.

Pivovar dnes vedou manželé Seamuse a Ann Scullion a jejich syn Owen Scullion, který je kvalifikovaným sládkem na plný úvazek a také ředitelem pivovaru.

A jaké má pivovar Hilden Brewery plány do budoucna?

Pivovar plánuje do roku 2015 až ztrojnásobit svou kapacitu pro vaření piva a také instalovat novou lahvovací linku.

### Významná ocenění pivovaru Hilden Brewery

**SRPEN 2014 – pivo Headless Dog získalo zlatou hvězdu a Barney's Brew dokonce dvě zlaté hvězdy v prestižní soutěži Great Taste Awards ve Velké Británii**

**2014 – pivo Barney's Brew obdrželo v soutěži Dublin Craft Beer Cup bronzovou medaili, a porazilo tak více než 300 zahraničních piv**

**2013 – pivo Twisted Hop zvítězilo v soutěži Dublin Craft Beer Cup 2013**

**2013 – pivo Barney's Brew se stalo finalistou soutěže Sainsbury's Great British Beer Hunt**

Hlavním plánem a přáním je ale především představení nového piva, a to Double IPA.

### Hostil i hlavního konstruktéra Titanicu

Budova pivovaru se nachází za starou Barbour Threads Mill, jednou z posledních dochovaných „Iněných“ továren v Severním Irsku. Bohužel v roce 2006 byla výroba ukončena.

William Barbour, majitel Hilden House, založil v roce 1824 společnost Barbour Threads Mill, která velmi rychle rostla a na konci 19. století to byla největší továrna na Iněné příze na světě, s kanceláři a pobočkami v mnoha mezinárodních lokalitách. Firmu na konci 19. století převzal Milne Barbour, vnuk zakladatele firmy.



Milne Barbour byl prominentní osobou v politických a společenských kruzích a v Hilden House (dnešním domově majitelů pivovaru) ve své době žil a hostil mnoho slavných lidí. Sestra Milne Barbours, Helen, si vzala Thomase Andrewse, obchodníka a především hlavního konstruktéra Titanicu. Dokonce měli v Hilden House svatbu. Thomas Andrews zahynul v roce 1912 na palubě této legendární lodi. Helen na Titanicu nebyla a později se opět provdala.

Jako památku na Andrewse a jeho velkolepé dílo vyrábí pivovar speciál Titanic Quarter, který je u našich zákazníků velmi oblíben. ■



The Tap Room Restaurant



# Pivní atlas světa

## aneb expedice do skladů firmy JASO

Zahraniční piva pomalu dobývají český trh. Experimentovat začínají i konzervativní pivní patrioti a jejich chuťovým pohárkům není žádná výstřednost cizí. Zájem je o svrchně kvašená, pšeničná, ovocná i speciální piva. Poptávce po zahraničních pivních lahůdkách proto vycházíme vstříc i v naší nabídce. Vydejte se s námi na malou prohlídku skladů firmy JASO. Na cestu kolem našeho pivního světa.

**KUBA**  
**Bachata Cuban Rum Beer 5,3 %**  
Prémiový ležák s příměsí kubánského rumu. Zajímavý svou chutí s dotekem vanilky a náznakem pomerančové kůry. Podává se vychlazený s plátkem pomeranče vtlačeným do hrdla láhve. Bachata je jedním z nejznámějších latinskoamerických tanců a bezesporu tím nejvíce sexy. Proto je i Bachata beer to nejvíce sexy pivo.

**SPOJENÉ STÁTY AMERICKÉ**  
**Sierra Nevada Pale Ale 5,6 %**  
Svrchně kvašené neprůhledně zlaté anglo-americké Ale. Vůně je sladová, lehce aromatická po použitých chmelech. Nejvíce vystupuje citrusové ovoce a chmelová hořkost. Jeden z nejstarších amerických „craft“ pivovarů, který v USA proslavil rukodělnou výrobu piva, se nachází ve městě Chico ve státě Kalifornie nedaleko pohoří Sierra Nevada. Byl založen počátkem osmdesátých let dvěma nadšenci dobrého piva Kenem Grossmanem a Paulem Camusim, kteří se svůj koníček rozhodli transformovat do podniku. Dnešní roční výstav pivovaru činí téměř 900 000 hektolitrů piva a vaří celou řadu pivních typů.

**Samuel Adams Boston Lager 4,7 %**  
„Bostonský ležák“ s hluboce jantarovou barvou, příjemnou chmelovou vůní a lahodně hořkou chutí. Komplexní a vyvážené americké pivo z pivovaru Boston Beer Company založeného v roce 1985 Jimem Kochem.

**DÁNSKO**  
**Carlsberg 4,6 %**  
Jedná se o světlý ležák pšeničského typu. Vyznačuje se zlatou barvou a delikátní vůní po chmelu a sladu s typickou chmelovou hořkostí. Pivo vyrábí stejnojmenný pivovar Carlsberg Breweries se sídlem v Kodani, jehož historie sahá až do roku 1847.

**IRSKO**  
**Guinness Extra Stout 5 %**  
Guinness je nejpoblábnějším pivem typu Stout. Jedná se o svrchně kvašené tmavé pivo vynikající svou hořkostí a bohatou pěnou. Dle studií má příznivý vliv na lidský organizmus, neboť každodenní konzumace údajně snižuje riziko infarktu.

**Hilden Twisted Hop 4,7 %**  
Silné prémiové Pale Ale je nová irská klasika s velkou dávkou hořkosti. Vaří se z australského chmele, který doplňuje „pivovarské zlato“ z Německa.

**VELKÁ BRITÁNIE**  
**Old Tom 8,5 %**  
Tmavé, chuťově bohaté a hřejivé pivo typu Ale. Má barvu podobnou cherry brandy, chuťovou vyváženost zralého sladu s pikantním chmelem, kouřové aroma, které může připomínat čokoládu, pivo má osobitou koncovku portského vína. Toto pivo bylo oceněno v soutěži World Beer Awards za World's Best Ale.

**Iron Maiden Trooper 4,7 %**  
Tmavě zlaté pivo Ale Trooper je nazvané podle jedné z nejznámějších skladeb skupiny Iron Maiden. Vyniká plnou, sladovou chutí s jemným citrusovým zakončením. Old Tom i Iron Maiden Trooper pocházejí z pivovaru Robinsons Brewery z roku 1838, který je vlastněn již šestou generací rodiny Robinsonů.

**Wells Bombardier Bitter Beer 5,2 %**  
Pivo, které bylo poprvé uvařeno na počest královských dělostřelců. Jedná se o polotmavý Bitter v barvě leštěné mědi s karamelovým aroma a chutí s tóny tmavého ovoce a suchého sladu s pikantní chmelovou hořkostí. Pivo vyrábí pivovar Wells & Young's Ltd.

**Thwaites Double Century 5,2 %**  
Velmi osvěžující Ale jantarové barvy s vyváženým aroma sladu a chmele s citrusovou koncovkou připomínající kůru pomeranče. Bylo uvařeno na oslavu 200. výročí založení pivovaru. Pivovar Daniel Thwaites byl založen jako nezávislý rodinný pivovar roku 1807. Po celou svou historii byl a je vlastněn jednou rodinou.

**Wychwood Hobgoblin Ale Beer 5,2 %**  
Hobgoblin je tmavě rubínové Ale vařené z čokoládového a karamelového sladu a směsí chmelů Styrian, Goldings a Fuggles. Čokoládové aroma je kombinované s přiměřenou hořkostí a celkově plným až ovocným charakterem.

**NIZOZEMSKO**  
**Heineken 5 %**  
Světlý ležák evropského typu. Pivo Heineken je vařeno v Nizozemsku a jeho historie sahá až do roku 1864. Dnes je jednou z nejprodávanějších značek piva na světě.

**BELGIE**  
**Hoegaarden White 5 %**  
Ochucené, svrchně kvašené pšeničné pivo, dokvašované v láhvi. Pivo je charakteristické svou jemnou hořkostí a chutí koriandru s náznakem pomeranče.

**BELGIE**  
**Pater Lieven Tripel 8 %**  
Svrchně kvašené světlé pivo má pevnou bílou pěnu a květinovou a sladovou vůni. V chuti dominuje pikantní hořkost doprovázená sladovými tóny a zřetelnou přítomností alkoholu, následovaná dlouhým hořkým dozváním.

**BELGIE**  
**Bacchus Kriek 5,8 %**  
Světlé, svrchně kvašené belgické Ale vyniká tmavě rudou barvou a velmi hustou pěnou. Vůně je velmi třešňová, trochu vyčnívají vinné a octové tóny Flemish Old Brownu. V chuti je nejvíce poznat sladkokyselá třešň.

**NĚMECKO**  
**AC/DC Beer 5 %**  
Pivo AC/DC je spojením německého pivovaru Karlsberg s australskými rockery ze skupiny AC/DC. Jedná se o klasický ležák pšeničského typu.

**Paulaner Hefe-Weißbier 5,5 %**  
Kvasnicové, svrchně kvašené pšeničné pivo. V Německu je nejoblíbenější značkou kvasnicového piva vůbec. Pivovar Paulaner byl založen roku 1634 a od té doby je důležitou součástí mnichovské kultury, tradice a historie. Pivovar vyprodukuje více než 2 miliony hektolitrů ročně a vyváží se do více než 70 zemí světa. Každoročně se účastní tradičního mnichovského Oktoberfestu.

**BELGIE**  
**Chimay Triple 8 %**  
Toto trapistické pivo se vyrábí svrchním kvašením. Je chmelovité, krásně nahořklé, chuťově skvěle vyvážené a mocné, jako každé pivo z Chimay dokvašované v láhvi.

MAGNESIA  
red

-  S OVOCNOU ŠTÁVOU
-  S NÍZKÝM OBSAHEM KALORIÍ
-  BEZ SLADIDEL
-  OBSAHUJE PŘÍRODNÍ HOŘČÍK



Rozhovor s obchodním ředitelem, panem Vítězslavem Lorenzem, vás přesvědčí, že život není jen byznys a některé věci je skutečně potřeba brát s nadhledem.

## Vítězslav Lorenz: Zodpovědnost mě žene vpřed

■ **Firma JASO, to jsou sklady naplněné hektolitry kvalitního alkoholu, a nejen to. První otázka je nasnadě. Kterému z lahodných moků dáváte přednost? Považujete se za znalce?**

Jsem z Moravy, tak dávám přednost sedmičce červeného vína z Valtic. Za znalce se nepovažuji, protože sortiment nápojů se neustále vyvíjí a mění a na trhu se stále objevují nové produkty. V současné době například roste obliba kvalitních rumů. O novinkách rád diskutuji a okošťuji je se svými blízkými a kamarády, rád si také vyslechnu jejich názory na jednotlivé značky.

■ **V minulosti jste vedl restauraci v Rakousku, pracoval jste v gastronomii. Jaká byla vaše cesta z této alpské země zpátky do Čech a k práci obchodního ředitele ve firmě JASO?**

Po roce 1989 se objevila možnost jet pracovat do zahraničí a kamarád zrovna nastoupil ve městě Neusiedl am See jako kuchař. Náhodou potřebovali dalšího kuchaře, tak jsem to přijal jako výzvu. Musel jsem tak opustit místo mistra odborné výchovy oboru kuchař. V Rakousku to byla restaurace s kapacitou 180 míst k sezení a 100 míst na zahrádce. Pracoval jsem zde jako šéfkuchař celkem tři sezóny a skončil jsem vlastně jen z důvodu nemoci mého nejstaršího syna. Po návratu zpět do Čech jsem nastoupil v gastronomickém provozu, který měl čtyři restaurace, a právě tam jsem se seznámil s rodinou

Jakubcovou. Kvůli nám tehdy začali prodávat pražské pivovary a začala naše první velká spolupráce. Později jsem využil nabídky ze strany Pavla Jakubce a přijal další životní výzvu – nastoupit do firmy JASO. A dnes je to teprve jednadvacet let.

■ **Obchodovat a řídit. Co vás baví více? Jinými slovy, co vás na vaší práci nejvíce těší a naplňuje?**

To je těžká otázka. Obchod a řízení, to jsou dvě spojitě nádoby. Řízení je práce s lidmi, tudíž podle mě to nejtěžší, co může být. Protože jsem dělal mistra odborné výchovy, vím, že každý jedinec má svou povahu a potřebuje osobitý přístup. Nejvíce mě těší, když se něco podaří a když zákazník řekne, že jsme mu dobře poradili, a je s našimi službami spokojen.

■ **„Energie je to, co vše uvádí do pohybu.“ To tvrdil již Aristoteles. Co uvádí do pohybu vás? Kde získáváte energii pro vaši práci? A že jste schopen vynaložit velké množství energie...**

Protože mám zodpovědnost vůči vlastní rodině a rodinám všech zaměstnanců, je to možná ta energie, která mě žene vpřed. Po smrti mých dvou synů v roce 1997 byla práce ve firmě JASO jedinou silou, která mě držela při životě. A tato síla mě drží dodnes. Proto jsem se také naučil brát některé věci s nadhledem a jsem



více tolerantní, protože život není jen o penězích. Za všechno, čeho se nám podařilo ve firmě JASO dosáhnout, vděčím celému kolektivu firmy, od skladníků až po kolegy v kanceláři,

a samozřejmě rodinnému zázemí, které mi vytváří moje manželka a děti. Prostě všem.

■ **Kolik dní má obchodníkův rok? Kolik dní v roce**

**relaxujete, jak relaxujete a kde relaxujete?**

Budete se divit, ale můj rok má přesně 370 dní. Pět dní v týdnu relaxuji a dva dny v týdnu si беру dovolenou (v sobotu a v neděli), kterou povětšinou trávím prací na zahrádce, kde se mohu relaxovat a přijít na jiné myšlenky a kde jsem se svými blízkými.

■ **Jakou se snažíte uplatňovat firemní a osobní pracovní filozofii? Vystihuje váš přístup nějaké motto?**

Je to jednoduché, pokud nejde o život, nejde o nic. Každý problém má řešení. Je třeba být hodně tolerantní, hlavně naslouchat svému okolí a občas si nějakou myšlenku vzít za svou. Nesnažit se za každou cenu prosadit vlastní názor, který vždy nemusí být ten správný.

■ **Zkuste naznačit, jaké profesní výzvy vás teď ve firmě JASO čekají. Co byste chtěl vy a vaši kolegové v nejbližší době dokázat?**

Chtěl bych, aby firma JASO měla i nadále své místo na trhu a zákazníci ji rádi vyhledávali, protože vědí, že se na firmu mohou spolehnout, a to jak v nabídce sortimentu, tak ve službách. ■

„Nejvíce mě těší, když je zákazník spokojen“



## Aby „točené“ dobré bylo... aneb, co je dobré vědět o čepování (nejen) piva

Každý správný hospodský by chtěl točit výborné pivečko. Ale dělá pro to opravdu všechno? Bohužel ve spoustě případů tomu tak není. Proč? Jsou pouze dva důvody. V prvním případě se tak děje z nevědomosti, a těmto hostinským bychom rádi poradili. V druhém případě je důvodem lenost personálu nebo majitele podniku. Těmto lidem poradíme spíše změnu oboru, aby již nekazili dobré jméno české pивní kultury.

**C**esta“ k dobře natočenému pivu začíná správným uskladněním. V ideálním případě by pivo mělo být uloženo ve studeném sklepě. To bohužel v dnešní době není často možné. Proto alespoň vybírejte prostor, který nebude v blízkosti tepelných zdrojů, topení, kompresorů, ledniček atd. Také délka uskladnění je velice důležitá. Proto si objednávejte pivo u svého distributora s mírným předstihem. Ideální stav je, aby pivo stálo v klidu již 24 hodin před naražením. „Rozštěrchané“ pivo z auta, které chcete za 5 minut naražet, rozhodně na kvalitě vymazleného pivečka pro fajnšmekry nepřidá.

Tak narážíme. Nejdříve je dobré narazit na pивní vedení vodu prostřednictvím sanitačního ventilu. Tento ventil, takový „vršek ze sudu“, má každý napojený na vodovodní řád a měl by být po ruce hned

**KVALITNÍ PRODUKTY, TECHNOLOGII I SERVIS A PORADENSTVÍ NALEZNETE U NÁS... OSTATNÍ JE NA VÁS... JASO**

u místa, kde skladujete sudy. Kromě vypláchnutí drobných nečistot tím také ušetříte. Ano, opravdu. Po naražení piva musíte první piva odtočit, protože jsou v trubkách naprosto rozbitá, napěněná a nepoužitelná. Pokud však

proteče trubkami před pivem voda, eliminujete odtočené pivo na minimum.

Pivo točíme do sklenic, které krátce před točením vypláchneme vodou, nebo ostříkujeme v takzvaném

Spülboyi. Není to až tak kvůli čistotě. Věříme totiž, že čistota skla je samozřejmá. Ale po navlhčeném skle pivo lépe stéká do sklenice, nadměrné nepění a máme ho takřka lépe pod kontrolou. Pokud se krátce vrátím k čistotě skla, je dobré

používat originální tablety nebo tekuté prostředky, které jsou určeny pro sklo v gastronomii. Jar a ostatní běžné prostředky na nádobí nejsou příliš vhodné. Pěna piva potom méně drží. Točení samotné je hodně o zkušenostech. Není to jako natočit vodu. Každá značka, dokonce jednotlivé druhy od stejné značky, navíc v různých provozovnách trochu jinak pění. U piva totiž záleží na spoustě drobných detailů. Praxí se však každý postupně zdokonalí.

Abyste si čepované pivo udrželo stálou kvalitu, je velice důležitá sanitace pивního vedení neboli trubek. Čistota pивního vedení



# CZECH UP YOUR BEER

## COOLING AND DISPENSING SYSTEMS

**1**  
KOHOUT

**2**  
KOHOUTY

**PYGMY 25/K EXCLUSIVE**  
nový model



**LINDR.CZ s.r.o., Chladicí a výčepní technika**

Sadová 132, 503 15 Nechanice  
Tel.: +420 495 447 239 E-mail: info@lindr.cz

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

Pokračování na str. 10 >>

je základ. A nejedná se jen o trubky, ale také o výčepní kohouty a narážecí hlavy. Pokud tuto činnost budete zanedbávat, můžete dělat všelijaké kejkle, dobré pivo v podniku nikdy mít nebudete. Ideální je krátký proplach vodou před každým naražením. Vedení je stále čisté, a jak jsme již řekli, šetrí to i peníze za minimum odtočeného piva. Ale ne vždy se to podaří, například z časových důvodů, což je škoda. Po ukončení provozu je nutné také řádně očistit výčepní kohouty, aby na nich nezůstávala zaschlá pěna a další nečistoty. Chemickou sanitaci necháváme na specializovaných firmách. Většinou se používá interval jednou za 14 dní. Technik vám tak zaručí, že v pivním vedení nezůstanou žádné kvasinky,

**Manager  
prodeje  
a sommeliér  
Vít Protiva**



bakterie či jiné mikroskopické potvůrky, které by kvalitu piva mohly ohrozit. K evidenci těchto chemických sanitací slouží takzvaný sanitační deník. Do něj se většinou zapisuje datum, postup a firma, která sanitaci prováděla. Hodně pivovarů má již takové deníky předtištěny. Pokud ne, dá se lehce vytvořit z běžného sešitu. Tento deník je opravdu dobré mít. Minimálně zabudujete při kontrole vaší provozovny při návštěvě „hygieny“.

## Jak na točené víno

V dnešní době se stále více v našich restauracích rozmáhá také prodej točeného vína. Je to logické. Spotřeba vína stále vzrůstá, manipulace se sudy, cena i chlazení je příjemnější než u lahví. Co ale sanitace a víno v pivních/vinných trubkách? Jak na to? Postup je prakticky stejný. Čistota vedení je na prvním místě. Je určité dobré myslet na točené víno již při instalaci výčepního zařízení a rezervovat daný počet vedení pouze na víno (nikdy nestrídat s pivem).

Točení vína je oproti pivu v zásadě hračkou. O co lehčí je technika točení vína, o to složitější je jeho označování na výčepních kohoutech nebo v jejich blízkosti pro informaci zákazníkům. Viditelně musí být označen název vína, výrobce, země původu, šarže, obsah alkoholu a slovní označení zbytkového cukru (suché, polosuché, polosladké, sladké). Pokud jde o takzvaný prodej přes ulici, pozor na nádoby, do kterých víno točíte. PET láhev musí být originální – nová, nikdy nesmíte použít láhve našetřené od různých limonád atd. Pokud si zákazník přinese láhev svoji, je to jeho právní a natočit mu do ní víno můžete.

**Co říct závěrem? Točení piva, ba i vína je vždy o péči, čistotě, kvalitě a zdokonalování se. Ale stojí to za to. Vaši zákazníci se k vám budou vždy rádi vracet a chválit vás budou v širokém okolí, což je nakonec ta nejlepší reklama.**

Autor: Vít Protiva



**Jana Rollingerová,  
manager  
nákupu**

## Mé letní lásky?

# Pyreneje a růžové víno

Stáda kamzíků, burácející vodopády, ledovcová jezera, ale hlavně příjemní a zajímaví lidé. Takové je léto v Pyrenejích. A přesně taková byla naše nádherná dovolená v knížectví Andorra.

## Konečně do hor!

Dorazili jsme na místo – středisko El Tarter. Po ubytování v hotelu jsme se seznámili s nejbližším okolím a vydali se upravenou zahradou relaxovat do bazénu a vířivky. Odpočívat

a obdivovat. To bylo heslo několika dní strávených v tomto báječném „základním táboře“. A obdivovat rozhodně bylo co. Samotný hotel proměnil jeho majitel v muzeum luxusního automobilismu. Papský horského slunce totiž

v proskleném atriu dopadaly na vyleštěné a opečované karoserie historických vozů značky Rolls-Royce, Alfa Romeo a motocyklů z 30. – 50. let. Bylo příjemné procházet přes recepci kolem těchto nablýskaných „miláčků“.

## Stoupání krajinou rozkvetlých horských rododendronů k jezeru Juclar



## Výprava na jezero Juclar

Hned ráno po snídani balíme do batohu mapy, nejnútnejší vybavení a hurá, vyrazíme! První cestu jsme naplánovali údolím Vall D'Incles, přes oblast Cabana Sorda. Cílem bylo největší jezero této oblasti – Juclar. Cesta vedla krajinou rozkvetlých horských rododendronů a dalších kytiček, jejichž názvy jsou nám utajeny. Postupně jsme přecházeli přes

## 3 TECHNIKY

**EXISTUJÍ ALESPŮŇ TŘI ZÁKLADNÍ TECHNIKY, KTERÉ SI KRÁTCE PŘEDSTAVÍME.**

### PIVO TOČENÉ PO SKLE:

Točíme do vlhké sklenice po skle pod úhlem 45°, postupně sklenici srovnáme, aby pivo trochu více zapěnilo. Chvilku počkáme, vznikne pevnější, méně mokrá pěna. Po chvilce dotáčíme s hubicí pod úrovní pěny na finální míru. Pěna vytvoří mírnou čepici.

### PIVO TOČENÉ NA HLADINKU:

Točení takzvaně na jeden zátah s mokrou pěnou. Doporučuje se hodně pro pivo Pilsner Urquell. Do navlhčené sklenice pivo točíme v úhlu 45° ke sklu, od spodu nahoru. Hubice kohoutu musí být pod hladinou pěny.

### PIVO TOČENÉ SHORA:

Tento druh nemá mnoho vyznavačů, spíše naopak. Pivo se pustí do vlhké sklenice shora přímo na dno. Tím se hodně roztrhne, více napění a musí se vícekrát dotočit na míru. Opravdu se málo používá. Pivo tím trochu ztrácí říz. Spousta internetových teoretiků, pisálků a rádoby znalců vám bude tvrdit, že tento postup je absolutně nepřijatelný. Ale z vlastní zkušenosti vám mohu říct (a to mi rukama prošlo víc než půl milionu piv), že platí heslo, náš zákazník, náš pán. Někteří pivaři si tento styl opravdu vyžadují, nebo chtějí takto natočit takzvaný šnyt.



# JASO NA CESTÁCH

burácející vodopády až k menším jezírkům Cabana Sorda a Salamander. V nejvyšších polohách nás stezka vedla přes zbytky sněhu.

V Pyrenejích znamená cesta údolím neustálé stoupání, v mnoha místech i velmi ostré. A tak jsme se po zdolání celkového převýšení 520 metrů s vyhlídkami na okolní vrcholky hor ocitli u jezera Juclar v nadmořské výšce 2 310 metrů. Přesto, že nám během výstupu přálo počasí, v této nadmořské výšce už bylo přece jenom chladněji a jezero bylo částečně zahaleno mlhou. To nám ale radost rozhodně nepokazilo. Vždyť hezkého výhledu jsme si po cestě užili dost a dost.

Pro pokračování cesty z jezera Juclar jsme vybírali ze tří možností. Prodloužit si cestu o výstup na další vrchol, vrátit se stejnou cestou zpět nebo zvolit sice značenou, ale nám neznámou okružní cestu, a které nikdo z nás netušil, jak moc je schůdná.

Touha po dobrodružství zvítězila. Pár dobrovolníků se rozhodlo podniknout průzkumnou výpravu, a tak jsme se vydali na okružní cestu. Vyšlo to – v určenou dobu jsme se nakonec všichni sešli na domluveném místě.

## Klouže to aneb obdivujeme kamzíky

Další den jsme vyrazili z města Grau-Roig po stezce GRP a GR7 kotlinou vedoucí kolem ledovcových jezer v údolí Pessons. Po chvíli jsme kráčeli přírodním parkem Comapedrosa, míjeli polozapomenuté farmy, tabáková políčka a původní kamenné stavby v románském stylu. Po celý den nás neopouštěl výhled na našeho věrného průvodce, nejvyšší horu Andorry – Coma Pedrosa.

Na mnoha místech jsme narazili na pasoucí se stáda koní. Srdce zaplesá nad těmito úchvatnými scenériemi... Zvládli jsme okružní cestu pod vrcholem a na vrchol Les Bons a okolím města Arinsal. Když už jsme si mysleli, že nás nemůže nic nového překvapit, objevili jsme krásy kvalitních stezek pro změnu v severním údolí Andorry – mezi vrcholky hor a jezery Tristaina. Celá oblast je rozkvetlá, voňavá, svěží, čistá. V horách bylo příjemných 20 stupňů a pitné vody v horských říčkách dostatek.

Po absolvování jednoho z náročnějších výstupů

Obchod plný alkoholu, vína a klobásek místní výroby jako stvořený pro nákup dárků



za pomoci řetězů a po malé deštivé spršce, kdy to na zvlhlých kamenech klouzalo, jsme byli odměněni pohledem na stádo šesti kamzíků. Předvedli nám parádní číslo – různě se řadili, skákali po kamenech, až jsme jim jejich mrštnost a stabilitu záviděli.

Počasí v horách nám celkově velmi přálo a až na malou přeháňku se nám nestalo, že bychom některý den nemohli do hor nebo měli problém se vrátit. Za což jsme děkovali a byli vděční. Při povaze místního terénu by nebylo nic příjemného slézat z vrcholků za vytrvalého deště. V pohodě jsme si tak mohli užívat všechny výstupy a návraty z kouzelné, čisté, voňavé a na mnoha místech nedotčené přírody.

## Chvilka na skleničku lahodného vína

Po dnech strávených na vrcholcích hor bylo vždy příjemné večer posedět se zajímavými a příjemnými lidmi. Debatovalo se nejen o každodenních zážitcích a přípravách na další den, o tom, co kdo dělá, když není na horách, ale také o aktuálních informacích z výstupu známého českého horolezce Radka Jaroše na K2. Velmi jsme mu fandili, je to borec, výstup zvládl. Přitom se dobře ochutnávala španělská vína, točené pivo Guinness, Estrella, San Miguel nebo mojito v hotelovém baru. A byla to zasloužená odměna. Pyreneje jsou divoké a na většinu

Jedna z kamenných staveb v románském stylu v oblasti Comapedrosa



míst, která jsme během dne procházeli, určitě na vrcholku nečeká hospůdka s jídlem a pitím. I to je na nich pěkné.

## Z vrcholů hor do vrcholné politiky

Abychom však my, velcí milovníci hor, přece jen nakoukli pod pokličku „daňového ráje“, strávili jsme jeden „odpočinkový den“ v hlavním městě Andorry Andorra la Vella.

Město samotné je sídlem správních úřadů a místních bank. Zajímavostí je unikátní stavba Casa de la Vall z roku 1580. Původně soukromý dům, později budova parlamentu, dnes muzeum parlamentu. Ten vznikl jako jeden z nejstarších, již

v roce 1419, kdy páni z Andorry – Bishop Urgell a hrabě z Foix přiznali zástupcům Andoraňů právo rozhodovat.

O prohlídce této historicky významné budovy je mezi turisty velký zájem, proto jsme měli předem zamluvený vstup s výkladem pro skupinu. Poseděli jsme si v historické jednací síni parlamentu, navštívili soudní síň, prohlédli si černou kuchyni. Zvláštností je skříň na uchování dokumentů, ke které náleží sedm různých klíčů a zamyká se na sedm západů, tedy přesně podle počtu farností v zemi. Toto specifické muzeum má jistě své kouzlo. Moderní Andorru však již reprezentuje parlamentní budova nová, prosklená.

K osvětlení lze v hlavním městě navštívit lázeňský komplex s termální vodou Caldea.

My jsme po prohlídce historického středu města s úzkými uličkami, nízkými kamennými domy a středověkými kostely zavítali i do některého z mnoha obchodů a parfumerií, abychom svým blízkým přivezli z Andorry něco dobrého a voňavého. Nasáli jsme také atmosféru Av. Meritxell – třídy se spoustou luxusních a drahých free obchodů, které jsou lákadlem pro jednodenní koupěchtivé turisty. Příjemně jsme si poseděli na letní zahrádce jedné z restaurací a pozorovali život rušného města.

V jedné z úzkých uliček jsem konečně narazila na La Bireii, jinými slovy pivovárku. Výkladní skříň nabízela zhruba stovku lahvových piv, mezi nimiž nechyběl ani belgický Duvel nebo český Kozel z pivovaru Plzeňský prazdroj. Člověka pracujícího ve velkoobchodu s nápoji potěší takový „úlovek“ v malé, a tak vzdálené zemi.

Pyreneje jsou zase jiné hory než Krkonoše, Tatry nebo Alpy, které jsem doposud poznala. A jsou nezapomenutelné. Po všem tom putování jsem si kousek Pyrenejí odvezla v srdíčku s sebou domů a kousek srdíčka tam nechala.

Hory jsou moje láska, protože v nich načerpám spoustu energie. Hory jsou moje láska, protože zjistím, co zvládnu.

Jasně! Hory mi přináší radost!



## Když se řekne Andorra...

■ **K založení Andorry došlo během vlády Karla Velikého. Jako poděkování za to, že mu Andoraňané pomohli v bitvě s Araby, prohlásil je suverénním národem pod jeho ochranou.**

■ **Andoraňané velmi zbohatli během španělské občanské války, kdy pašovali zboží z Francie do Španělska, a také během 2. světové války, kdy naopak pašovali zboží ze Španělska do Francie.**

■ **V 50. letech postavili ekonomický rozvoj na vytvoření obchodní zóny bez placení daní a cel. Ani v současnosti se zde neplatí žádné přímé daně.**

■ **Andorra je oficiálně knížectvím, ale fakticky je parlamentní republikou se dvěma hlavami státu. Spoluvládce za Francii je stále francouzský prezident a spoluvládce za Španělsko je biskup ze Séo de Urgel. Jejich pravomoci jsou jen symbolické.**

Autor: Jana Rollingerová

## NA ZDRAVÍ Profesionální deformace? Nikoli. Prostě láska ke kvalitní gastronomii. A hlavně dobrému pití. Vždyť jsme z firmy JASO. Takže, co jsme pili a co nám zachutnalo?



### Pivo, beer, birra, cerveza...

**San Miguel a Mahou** – skvělé ležáky pocházející z Barcelony.

**Guinness** – na této irské legendě jsme si pochutnávali přímo v našem hotelu. Tmavé pivo s nasládlou chutí – stout – podsaditě, což přesně vystihuje jeho povahu. Dnes se vyrábí v 50 zemích světa.

**Estrella** – speciál vyráběný ze sladu, rýže a chmele pocházející ze Španělska. Po návratu z vrcholů do města Arinsal bylo příjemné si v baru pochutnat na tomto řízném speciálu. Pivo vyráběné podle tradičních receptur je typické svou krásnou barvou.



### Víno, wein, vino...

**Bílá vína: Torre del Veguer Xarel-lo 2012, Grimau Chardonnay Crianza**

**Růžová vína: La Vinyeta Heus\* Rosat 2012**

Vína máme samozřejmě rádi moravská, ale když jsme hosty v jiné zemi, respektujeme jejich chutě. A proč bílá a růžová? Protože je máme rádi a bylo léto.

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

### NAŠIM KLIENTŮM ZAJIŠTUJEME:

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

### NEJSTE SPOKOJENI SE SVOU ÚČETNÍ?

POTŘEBUJETE ZPRACOVAT DAŇOVÉ PŘIZNÁNÍ?

POTŘEBUJETE ODLOŽIT PLATBU DANÍ DO 30. 6.?

### NAŠIM KLIENTŮM GARANTUJEME:

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



„Učím se víno víc než 25 let a stále mi něco nového odhaluje.“



Zámecký sklep CHATEAU VALTICE. Zde víno zraje pravděpodobně již od 12. století, kdy nad sklepem stál středověký hrad.



Rodinné vinařství CHATEAU VALTICE navazuje na staletou vinařskou tradici ve Valticích. „Každý jsme úplně jiný, ale vzájemně se perfektně doplňujeme. V tom je naše největší síla,“ říká David Štastný. Na fotce se svým otcem Antonínem a bratrem Markem.

se svým otcem a bratrem. Každý jsme úplně jiný, ale vzájemně se perfektně doplňujeme. V tom je naše největší síla.

■ **Jaké spřádáte plány do budoucna? Chystáte se například rozšiřovat vinohrady?**

Vinohrady rozšiřujeme, obnovujeme a zlepšujeme neustále. To je prostě práce na celý život. Příroda a počasí nás neustále něčím překvapují, ale ve své podstatě funguje příroda velmi logicky. Je jen důležité jí naslouchat a snažit se ji pochopit.

■ **K vínu patří zpěv a zábava. Čím se nejčastěji baví rodina vinařů? Čím? No přeci vínem.**

■ **Jste významnými dodavateli firmy JASO. Jak se tato spolupráce zrodila? Jak jste s ní spokojeni?**

Spolupráci s firmou JASO a jejím vedením často uvádím jako příklad výborné dlouhodobé spolupráce, jak by to mělo být i v životě. Ve vypjatých situacích poznáte skutečnou serióznost partnera.

■ **Jak vidíte budoucnost vinařů na Moravě?**

V současné době je Česká republika bohužel zaplevelena spoustou nekvalitních sudových vín, která mohou být i na hranici zdravotní nezávadnosti, a jejich podávání často neodpovídá hygienickým předpisům. To může poškodit celé vinařství na jižní Moravě. Proto i zde bych doporučoval kupovat vína jen od renomovaných a tradičních vinařství, nejlépe tam, kde vinaře přímo znáte, a která působí na trhu již delší dobu. Určitě se vyplatí si na jižní Moravu i zajet a s vinaři se seznámit. ■

## Mgr. David Štastný: Víno doprovází člověka od pradávna

„Láska k vínu ve mně vždy byla a je, i když jsem se část života věnoval profesně něčemu jinému,“ vypráví o svém vztahu k rodinné tradici a vinařství jeden ze synů rodiny Štastných z vinařství CHATEAU VALTICE.

■ **Říká se, že víno je nápoj bohů. Proč myslíte, že si bohové vybrali právě víno?**

Myslím si, že bohové si víno nevybrali, ale že bůh víno stvořil. Je to koneckonců jediný nápoj, ve kterém se snoubí několik významných skutečností. V celé historii lidstva jde o jediný přírodní nápoj, do kterého se nesmí přidávat voda, vzniká čistě přírodní cestou a je zároveň lékem. To je prostě nevyvratitelný fakt. Kdo jiný by mohl vytvořit něco tak fantastického. A tak víno doprovází člověka od pradávna.

■ **Co vás na vínu nejvíce okouzluje?**

U vína je krásné to, že každý ročník je jiný a každá odrůda má své kouzlo a mění se každým okamžikem. Proto můžeme

vína celý život poznávat a odhalovat jejich tajemství. Nevím o žádném jiném nápoji, u kterého by něco podobného takto fungovalo. S vínem je to jako s lidmi. Při poznávání zjišťujete, zda si spolu rozumíte nebo ne. Nejdůležitější je najít si to svoje víno, se kterým je vám v ten daný okamžik příjemně a do kterého se třeba i zamilujete.

■ **Obchody jsou zahlceny víny z celého světa. V čem jsou božská právě vína z českých a moravských vinohradů?**

Vinařství na Moravě existuje

pravděpodobně od příchodu prvního člověka. Réva vinná a výroba vína má na Moravě skutečně dlouhou tradici, a proto patříme mezi světové vinařské oblasti, bez ohledu na dřívější politickou „podporu“. Faktem ovšem je, že každá vinařská oblast na světě má své dobré vinaře a také ty druhé.

■ **Jaká je kvalita dovážených vín?**

Velmi mě uráží,

když se do České republiky nezávadně dovážejí nekvalitní vína a potraviny obecně pod různými marketingovými označeními. Málokdo ví, že více než 90 % vína

dovezeného do ČR je v ceně pod 30 Kč za litr. Tato vína rozhodně nepatří mezi ta nejkvalitnější, jak se někdy prezentují. Na Moravě naštěstí existuje a vždy existovalo množství špičkových bílých a červených vín. Někteří lidé si myslí, že Morava není vhodná na pěstování modrých vín. To je jen výsledek úspěšného marketingu. Pokud by tomu tak bylo, nevyrobělo by se červené víno na Moravě tisíce let. Příroda je v tomto úžasné moudrá a žádný marketing ji nezajímá. Stačí jen přírodní zákony trochu pochopit a dojdete ke stejnému závěru. Já navíc věřím teorii, která říká, že hlavní část naší potravy by se měla skládat z přírodních produktů, které konzumovali po staletí naši předci. A jak říká český

klasik Jára Cimrman: „Můžeme o tom diskutovat, můžeme s tím nesouhlasit, ale to je tak všechno, co s tím můžeme dělat.“

■ **Čím si výroba tohoto skvostného nápoje získala právě vás?**

Jsem z vinařské rodiny. Otec i děda byli vinaři, takže réva vinná a víno mě obklopuje celý život. I když jsem se část života profesně věnoval i něčemu jinému, láska k vínu ve mně vždy byla. Proto jsem se k vínu opět vrátil. Čím více poznáváte, tím více objevujete jeho krásu. To je prostě životní filozofie.

■ **Mezi lidmi převládá poněkud romantizovaná představa vinaře jako člověka, který nepodléhá stresu ani spěchu. Přesto si troufnu říci, že nemáte zrovna na různých ustláno. Jak se dnes žije vinařům**

na Moravě? Jaké jsou vaše největší trable a naopak radosti?

Nejdůležitější v životě je zdraví. Pokud jste vy a vaši blízcí zdraví, tak platí, že ostatní problém je velký jen tak, jak velký ho chcete mít. To souvisí i s tím stresem. Dodržuji takový „protistresový rituál“. Každý večer se musíte zastavit, hodit běžné problémy za hlavu a otevřít si láhev vína, nakrájet trochu dobrého sýra a užít si to. A jak říkají lékaři, aby to mělo zdravý přínos pro organizmus, musíte to dělat pravidelně. Kdo tomu nevěří, ať se poradí se svým lékařem.

■ **Zkuste ve zkratce popsat vaše vinařství.**

CHATEAU VALTICE – Vinné sklepy Valtice je dnes středně velké rodinné vinařství ryze moravského charakteru, jehož

kořeny sahají až do 12. století. Vinařství je navíc zároveň největším pěstitelům révy vinné u nás. To mu umožňuje celoročně pečlivě kontrolovat kvalitu vinic a hroznu na více než 1 000 hektarech vinohradů na Moravě. Hospodaření na vinicích a jejich pečlivá ochrana probíhá šetrně v souladu s přírodou dle pravidel ekologického zemědělství. Čím se však především odlišujeme, je fakt, že ve vinařství pracují





# KOKTEJL NOVINEK



## Čas školních lavic a energie do kapsy

Kubík 100% ovocná kapsička je skvělou svačinkou pro děti školního věku, které se ve škole potřebují soustředit a mít dostatek energie, nejen během vyučování, ale také po něm, kdy navštěvují různé kroužky. **Praktické balení umožní dětem dopřát si svačinku kdykoli během dne, aniž by musely použít lžičku.** Obal je navíc možné znovu uzavřít a nechat si kus dobroty na později. Kubík 100% ovocná kapsička je nově k dostání v příchutích broskve a jablko, a to bez přidaného cukru, konzervantů a umělých barviv.

**Dopřejte svým dětem zdravou a chutnou svačinku.**



## Bernard představuje Bohemian Ale

Okořeňte si i vy svůj den svrchně kvašeným speciálním pivem Bernard Bohemian Ale, jenž lze v nadsázce nazvat „sektem mezi pivy“. Dokvašuje totiž přímo v lahvi, a to díky kvasnicím, které jsou do lahve během stáčení přidány. **I přes svých 8,2 % alkoholu má svěží ovocnou vůni,** čistou sladovou chuť se špetkou pikantního koriandru a jemnou hřejivostí v doznívání.



## Mistrovský um z Vizovic

Likér BOHEMIA HONEY je čistě přírodní alkoholický nápoj, který v sobě **spojuje tradiční jemnou chuť tříleté bílé slivovice, vůni švestek a lipového medu.** Kvalita a výsledná chuť likéru je zaručena díky pečlivému výběru surovin, mistrovskému umu

palírenských odborníků z Vizovic a dlouhodobému zrání. Netradiční vzhled a chuť je podtržena tradičním designem lahve, která je typická pro výrobky značky R. JELÍNEK. Nyní v dárkovém balení – Bohemia Honey 0,5 l se dvěma skleničkami zdarma.

Inzerce

## Jedenáctka Rebel TUDOR – nová tvář, nová chuť

Jedenáctka Rebel TUDOR hned po natočení uvolní velmi příjemné aroma právě sklizeného chmele, ale čím překvapí ještě více, je hořkost tak netypická pro piva Rebel. **Dokonalá harmonie vůně, barvy a chuti je dána větší dávkou chmele** při varném procesu a následným chmelením za studena (dry hopping) přímo v ležáckých sklepích, kde pivo zraje, čímž sládek Pavel Pilař obohatil tradiční recepturu.



## Klenot z Irska: Piva značky Hilden

Rozšířili jsme nabídku zahraničních piv o svrchně kvašené speciály z irského pivovaru Hilden. Nabídka pivovaru pokrývá celé spektrum chutí. **Pivo je vařeno pomocí tradičních metod bez konzervantů a přídavných látek** a za použití těch nejkvalitnějších přírodních surovin. Ochutnejte irské speciály, jako je Irish Stout, Blond Pale Ale, Red Ale, Pale Hoppy Ale nebo pšeničný Barney's Brew.

Inzerce



Poděbradka ProLine  
**0% CUKRU**  
a bez kalorií

Nově s příchutí maliny a mandarinky.

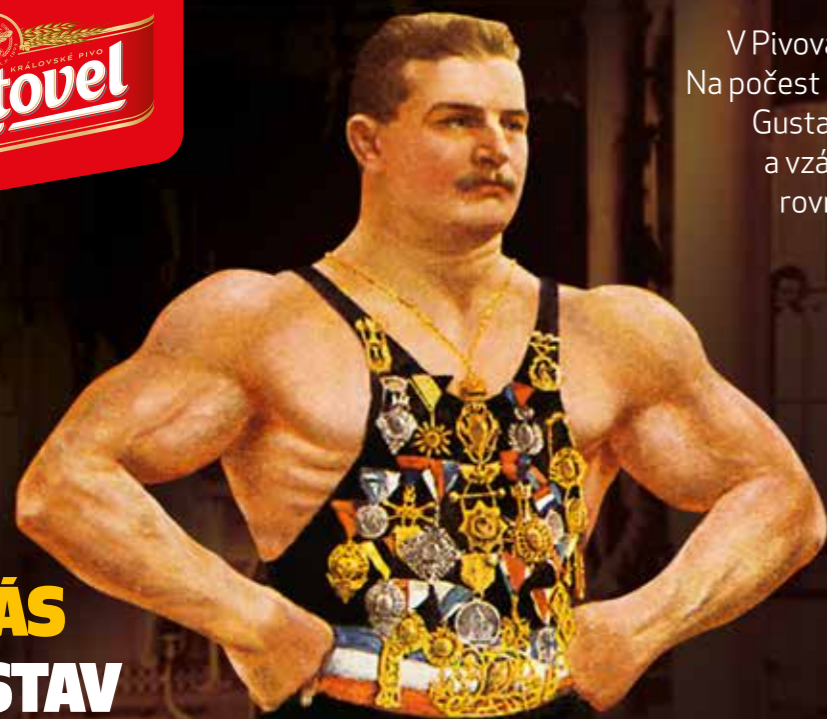
Osvěžení z Poděbrad pro váš aktivní životní styl:

# ANI KALORIE NAVÍC!

Poděbradka je minerální voda z lázeňského města Poděbrady, jež se čerpá v úrodné polabské nížině z hloubky 120 metrů. Přírodní kyselka hydrogenuhličitanochlorido-sodno-vápenatého typu vyniká lahodnou specifickou chutí a má příznivý vliv na lidský organismus.

Dokonalou chuť malin a mandarinek a unikátní složení minerálů si vychutnejte v neperlivé variantě s 0 % cukru a bez kalorií.

Poděbradka ProLine je ideální pro váš aktivní životní styl. Ideální nápoj k zahánění žízně bez zbytečných kalorií navíc.



## U NÁS GUSTAV VLÁDNE SILOU

Jedinečné poctivé pivo plné síly - právě takové, jakým byl Gustav sám.



## ŠPETKA SKOŘICE, VESELEJŠÍ VÁNOCE

VÁNOČNÍ EDICE

Kontrolní otázka: Co spojuje společnost JASO a český hard rock? Pozor, rozhodně nemáme na mysli hektolitry alkoholu. Kdo zná brněnskou rockovou scénu, nemůže se mýlit. Je to kapela KERN, potažmo její zpěvák Jaroslav Albert Kronek, který je dlouholetým partnerem společnosti JASO. Činorodý umělec, podnikatel a milovník dobrého vína nám v rozhovoru popsal nejen své nejbližší muzikantské plány.



## Jaroslav Albert Kronek:

# Jsem rockový makléř

**Říká se, že hudba je řeč andělů. Kdy andělé a hudba vstoupili do vašeho života?**

Kdoví, kdo a co do mě muselo vstoupit, abych se nastartoval jako „muzikus“. Když jsem v postýlce poprvé otevřel oči, uviděl jsem mámu, tátu, na skříni lesklý heligon Amati a hned vedle skříňně opřený kontrabas. Čili nástroje velikosti XXL. To člověka musí poznamenat. Později bylo do pokoje s nástroji ještě implantováno pianino. Začal jsem chodit do „lidušky“, ale klavír a nauka byla nuda, tak jsem obdržel osmistrunnou mandolínu. Což bylo k ničemu, nikdo v okruhu dvaceti kilometrů od našeho baráku na ni neuměl, a ještě zazníval posměch, že si mám k té balalajce přikoupit tank T-34. Kytara a 60. léta to všechno zachránily. Když máte v ruce naladěnou kytaru a hřmotný hlas, máte zaručeno, že se vám bude dalších padesát let života líbit.

O andělech, kteří u toho všeho byli nic nevím, já se objímal s múzami. Vlastně to byly právě ony, které mě udržely u tohoto řemesla.

**Vaše jméno je známo především ve spojení s brněnskou kapelou Kern. Jaké jsou vaše aktuální muzikantské projekty?**

Spojení se skupinou KERN trvalo sedmadvacet let. V 80. letech to bylo intenzivní. Po revoluci se už frčelo setrvačností na poli „showbyznysu“. Ale nic není nastálo. Měnilo se posluchačstvo, nutně jsme se museli měnit i my. Ta změna

trvá již pět let. Znamená odklon od tvrdé muziky. Nebýt časových ztrát vzniklých nutnými úpravami našich tělesných schránek

v nemocnicích, dávno mohlo být venku nové album. Tak tu ztrátu doháníme nyní. I cesta je v tomto období cíl...

**Váš život, to ale není jen kolotoč zkoušek, koncertů a nahrávání. Podnikáte v realitách. Jak se zpěvák, umělec dostane k byznysu?**

Příležitost z roku 1986, když do skupiny KERN přišel kytarista Miloš Morávek a přišel s nápadem jít na profí, stát se umělcem



ve svobodném povolání, byla jedinečná a nešla nevyužít. Živit se hudbou byl tehdy sen. Bylo na chleba, bylo na struny a byla i fůra času. A toho tehdy využila má akceschopná partnerka. Začínal kapitalismus, a tak jsme si udělali „živnostáky“ a koupili venkovskou „sámošku“. Rok jsem prodával kvasnice, krájel salámy. Zrada v podobě konkurence, šestnáctihodinových směn a 8% rabatu nám zlomila vaz. Sámoška šla do kytek. Partnerka nastoupila do realitní kanceláře a já obdržel úkol připravit výkresovou dokumentaci k domu, který tehdy prodávala. Jelikož jsem původem stavař, byla to pro mě brnkačka. Dům byl prodán a já za spolupráci

obdržel slušnou apanáž. Za čas jsme šli s partnerkou opět pro „živnostáky“, tentokrát k realitní činnosti, a „udělali se pro sebe“. Vznikla kancelář REALICA, kterou máme dodnes. Už dvaadvacet let jsem rockový makléř.

**V čem Kronek podnikatel inspiruje Kronka muzikanta?**

V pevných bodech! V plnění úkolů všedních dnů. V plnění slibů. Ve zprostředkování a naplnění přání. V jednání s lidmi. Vnímáním životů a životních příběhů jiných. Jinak jde v mnoha případech o prolínání časových os a osudů klientů s minulostí poznamenanou nějakou „kerňáckou“ operací, koncertem či písničkou. Vesměs jde o pozitivní reakce. A to je velmi příjemné.

**Jaký je váš vztah s firmou JASO a s manželi Jakubcovými? Jak jste se vůbec poznali?**

Hohó, to je tak strašně dávno... Naším společným bodem ve vesmíru byly Střelice. Snad nejdůležitější setkání bylo, jak jinak, než v hospodě. Pan Jakubec za výčepním zařízením spouštěl do sklenic Černoorské pivo a mě uchvátila krásně

ořezaná asi osmicentimetrová tužka za jeho levým uchem, usměvavé oči a bodrý výraz ve tváři. V době, kdy jsme provozovali „sámošku“ nám vstřípil Pavel se svou paní pravidlo, které slyším dodnes: „Napřed něco vydělejte s těmi krámy, co vám tady nechali, a teprve pak investujte!“ Svatá pravda! My to ale chtěli mít super hned, takže jsme rekonstruovali a investovali. A za rok bylo po všem. Jsem rád za každoroční přátelská setkání v JASU při pálení čarodějnic, degustaci kvalitních vín a poslechu bezva hudebních produkci. I já jsem si s kapelou na stage z návěsu zahrál.

*Snad nejdůležitější setkání bylo, jak jinak, než v hospodě.*

studený okraj, beru do rukou kytaru, tiše pobrnkávám, tiše posrkávám, tiše relaxuji. Pak vyrazím na pumpu pro sobotní tisk, do Spolku pro půlku velatického chleba, debrecínku a kefir. Pro Sherylu jednu paštičku s játýrky. Doma si naliju kefir, usednu i s novinami do křesla na terase. Pokud je na

**Máte své životní krédo?**

Mám. Je poměrně nové. A je obšlehnuté. Ale mě hodně bere, beru si ho k srdci:

„Nelze vyloučit přítomnost principu vylučujícího ze hry ty, kdo si předčasně oddechnou...“ ■

## JAROSLAV „ALBERT“ KRONEK

*Od patnácti let se jako zpěvák, skladatel a textař zapojoval do lokálních hudebních projektů v Zastávce, Zbraslavi a v Rosicích, účastnil se úspěšně brněnských zpěváckých soutěží. Po vojně založil s Liborem Machatou skupinu TRAILER. V roce 1980 mu byla nabídnuta spolupráce se skupinou KERN. A od roku 1986 zahájil profesionální dráhu jako umělec ve svobodném povolání. V roce 2008 ukončil spolu s Liborem Machatou členství v kapele a od tohoto data vznikl akustický soubor Kronek Albant. Mimo jiné v roce 1993 založil s partnerkou realitní kancelář REALICA fungující dodnes. Jeho dva synové se věnují gastronomii v brněnském kavárně AIR café.*

## PARDUBICKÝ PIVOVAR

Pardubický pivovar a.s. je středně velkým regionálním pivovarem působícím ve východních Čechách již od roku 1871.

Od svého založení nikdy nepřerušil výrobu. K tradičním a oblíbeným značkám patří piva Pernštejn, Taxis a zejména legendární Porter, poprvé uvařené v roce 1891. Všechny výrobky jsou připravovány klasickými tradičními postupy z nejkvalitnějšího moravského sladu a žateckého chmele.

Inzerce



WWW.PERNSTEJN.CZ

# Petr Senáši: Každé víno je v podstatě vzácné

O víno se Ing. Petr Senáši zajímá od malička, kdy byl ohromen vinohrádkem a hrozny svého dědečka. Ve firmě JASO tento koníček naplnil absolvováním sommeliérského kurzu. Nyní se mu věnuje na firemních a privátních degustacích, které ho těší a obohacují, neboť vinařství má v České republice dlouhodobou tradici a práce sommeliéra je příjemným zážitkem.

## ■ Na začátek možná trochu netypická otázka. Jaké vám chutná pivo?

Rád si vychutnám jak vícestupňová piva, tak i piva vyráběná metodou svrchního kvašení. Pokud mám možnost výběru, vždy si vybírám pšeničná piva typu weizen nebo nefiltrovaná piva.

## ■ Mnoho lidí si sommeliéra představuje jako člověka s dokonalými chutovými smysly. Co je na tom pravdy? Jaké jsou předpoklady pro to, stát se dobrým sommeliérem?

Většina lidí opravdu sommeliéra považuje za někoho, kdo má vynikající chutovou výbavu a také schopnost rozlišovat jednotlivé vůně. Každý člověk má schopnost rozlišovat chutě a vůně, ale při sebelepší snaze se na lepší úroveň schopností nedostane. V praxi sommeliéra totiž hrají důležitou roli ještě další dva aspekty, které dohromady vypovídají o jeho kvalitě. Jedním z nich je velmi dobrá paměť, a to především na vůně a v podstatě stejné je to i u chuti. Dalším aspektem je umění správně popsat a vysvětlit, jak se ochutnávané víno projevuje.

Kombinace těchto tří podmínek dělá sommeliéra dobrým sommeliérem.

## ■ Jak jste se ke svému koníčku dostal právě vy?

Sommeliérství je mým koníčkem, a tudíž s prací sommeliéra spojuji příjemné s užitečným. O víno jsem se v podstatě zajímal již od malička, kdy jsem byl ohromen vinohrádkem a hrozny mého dědečka. Společně se zaměstnáním ve firmě JASO-DISTRIBUTOR jsem dostal příležitost setkat se se širokým sortimentem vín a zúčastnit se prohlídek v různých vinařstích. S dalšími kolegy z firmy jsme absolvovali sommeliérský kurz v hlavním městě vína, ve Valticích.

## ■ Zkuste nám přiblížit, jak se znalci vína ve své profesi zdokonalují?

Pro sommeliéry se pořádají různá školení a kurzy. Jako další z možností vzdělávání lze

využívat jak řízené degustace kolegů, tak i různé výstavy vín, na kterých má člověk možnost po malých množstvích soustředěně ochutnat širokou nabídku vín. V rámci sebezdokonalování by měli sommeliéři navštěvovat výše zmíněné akce a dále je také potřeba sledovat trendy ve vinařském světě.

## ■ Řekněte, že jsem běžný konzument a za víno nechci utratit více než dvě stě korun. Dá se za ty peníze pořídit dobré víno? Čím by se měli lidé řídit?

Za dvě stě korun se nedá pořídit jen dobré víno. Za tyto peníze se dá pořídit i víno vynikající. Lidé by se především měli řídit tím, co jim chutná. Velmi dobrým vodítkem je náš vinařský zákon, jenž požaduje u tuzemských vín za určitých podmínek uvádět odrůdu, ročník, přívlastek a také podíl zbytkového cukru. Další možností je nakupovat vína v prodejnách specializovaných

na prodej nápojů, ve kterých jsou prodejci schopni zákazníkovi poradit s výběrem správného a kvalitního vína. I když se nepovažuji za patriota, osobně preferuji česká nebo moravská vína. Za posledních dvacet let naši vinaři odvedli obrovský kus práce a tuzemská vína snesou přísné srovnání s viny ze zahraničí.

## ■ Jaká jste pil nejdražší či nejvzácnější vína? Zkuste popsat, jaký to byl zážitek.

Každé víno je v podstatě vzácné. Může to znít jako klišé, avšak opomeneme-li náročný proces výroby, musíme si uvědomit, že i ve vynikajícím ročníku se vyrobí určité množství vína, které má určité vlastnosti, a ty se nikdy nemohou opakovat. Jednoho dne se vypije poslední láhev a již nikdy nikdo toto víno neochutná. Na vzácnost vína navazuje i cena vína. Nejdražším vínem, které jsem doposud ochutnal, byl Sauvignon slámové víno ročník 2009 z vinařství Štěpán Maňák. Cena se pohybovala kolem 1 200 Kč za láhev o obsahu 0,2 litru. Přepočteme-li tento obsah na běžnou láhev



obstojné množství degustací, musím přiznat, že trému mám pokaždé. Samozřejmě klienti počítají s profesionálním výkonem, což trochu svádí k pokládání „podpásových“ dotazů.

V podstatě jsem ve stejné pozici jako vysokoškolský profesor, který na přednášce působí sebestě, ale ve skrytu duše si přeje, aby mu některý student nepoložil otázku, na niž nedokáže odpovědět.

*Je to právě kvalita přednesu a projevu (také široké portfolio vín) co považuji za hlavní výhodu degustací pořádaných sommeliéry oproti degustacím u soukromých vinařů.*

aby si z degustace odnesli co nejlepší zážitek. Degustovaná vína hodnotím, avšak kritizovat je mohu pouze pozitivně, neboť do každé degustace dle požadavků klienta vybírám

vždy to nejlepší. Je to právě kvalita přednesu a projevu (a také široké portfolio vín), co považuji za hlavní výhodu degustací pořádaných sommeliéry oproti degustacím u soukromých vinařů.

## ■ Řízené degustace v angličtině pro zahraniční klientelu vám určité přinášejí nejen sebejistotu ve vaší profesi, ale také komunikační schopnosti. Je důležité, aby sommeliér vládl i vytříbeným projevem? Jste vlastně kritik neboli hodnotitel, nebo musíte být i řečník?

Při řízených degustacích jak v rodném, tak i v cizím jazyce musí být sommeliér především řečníkem. Klienti ode mě požadují souvislý a duchaplný přednes, a to na takové úrovni,

## ■ Listopad je měsícem Svatomartinských vín. Obnovená tradice si v Česku získala mnoho příznivců. Jaký je váš vztah ke Svatomartinským vínům?

Svatomartinská vína mám velice rád. Líbí se mi nejen jejich relativně mladá tradice, ale i jejich snoubení s poctivou českou kuchyní. Každé víno vás může zaujmout barvou, vůní nebo chutí. Svatomartinská vína jsou zajímavá především svou lehkostí a svěžestí, kterou u těchto vín oceňuji i já osobně. ■

o objemu 0,7 litru, stála by 4 200 Kč. Toto víno bylo v celku pozoruhodné. Mělo sytě jantarovou barvu, ve vůni se krásně projevily svěží tóny tropického ovoce přecházející do příjemně sladkých medových tónů. Chuť byla příjemně harmonická, s vyváženým poměrem cukrů s kyselinami.

## ■ Popište, jak probíhají takové řízené degustace na firemních akcích. Pro koho je to větší zážitkový „adrenalin“? Pro vás nebo pro klienty?

Firemní degustace tvoří podstatnou část mých degustací. Zákazníkovi nabídnu několik verzí degustace s různými viny. Poté v domluveném termínu vybraná vína odprezentuji. Samozřejmě s rostoucím počtem degustací rostou také zkušenosti, a tím i určitá odolnost vůči trému. I když mám za sebou vcelku



## TIPY SOMMELIÉRA

### Která vína Petra Senášiho v poslední době zaujala?

#### Tuzemská vína:

- Ryzlink vlašský pozdní sběr z viniční trati Železná z vinařství Volařík
- Rulandské šedé pozdní sběr ročník 2012 z vinařství Oldřicha Drápala
- Merlot výběr z bobulí ročník 2011 z vinařství Štěpán Maňák ze Žadovic

#### Zahraniční vína:

- Sauvignon Blanc 2010 z novozélandského vinařství Stony River
- Autentic mallorského vinaře José L. Ferrera
- Chablis ročník 2013 z vinařství Sarl Brocard z Francie



# Svatomartinská oslava mladého vína

Rok se s rokem sešel a milovníci vína opět vyhlíží ten významný okamžik, kdy 11. listopadu v 11 hodin okusí letošní mladá vína, pro která se vžil název Svatomartinská.

## Sklizeň vrcholí

V době, kdy vzniká tento článek, vrcholí sklizeň pozdních odrůd. Jak možná někteří z vás ví, letošní ročník se zpočátku vyvíjel velmi příznivě a proces dozrávání měl 14 dní náskok. V srpnu se však situace změnila a příroda rozesmutnila vinaře deštivým počasím, které mělo za následek napadení dozrávajících hroznů plísňovými chorobami. Právě Svatomartinská vína jsou našťastí vyráběna z raných odrůd, a nepříznivé vlivy tak na hrozny nepůsobily příliš dlouhou dobu.

## Okénko do historie

Tradice popíjení Svatomartinského vína sahá až na dvůr císaře Josefa II., kdy bylo zvykem připíjet si na den svatého Martina poprvé novým vínem. V tento den totiž vinařům, kteří hospodařili u větších sedláků, končila služba. Její pokračování se na další rok dojednávalo při skleničce prvního vína z podzimní sklizně a nad chutnými pokrmy z pečené husy

a koláči. Svatomartinské oslavy jako čas dobrého jídla a pití přetrvaly až do současnosti.

## Fenomén mezi viny

Ze Svatomartinských vín se postupem času stal fenomén a obliba tohoto nápoje mezi konzumenty, a tím i jeho spotřeba, stále roste. Rozvoj Svatomartinských vín je však do jisté míry limitován legislativou. Nejdůležitějším omezením je striktní stanovení odrůd, ze kterých může být Svatomartinské víno vyráběno.

### ODRŮDY:

- **Bílá vína:** Müller Thurgau, Muškát moravský a Veltlínské červené rané.
- **Červená vína:** Modrý Portugal a Svatovavřínecké.
- **Růžová vína:** Modrý Portugal, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe.



poskytují do jisté míry obrázek o celkové kvalitě aktuálního ročníku. Naopak běžní konzumenti si u Svatomartinského cení především sensorických (chuťových) vlastností. Tato vína jsou totiž zajímavá svojí příjemně svěží a ovocnou chutí. Odborně se tato vlastnost popisuje jako osobitý charakter.

## Doporučení

Většina odborníků doporučuje Svatomartinská vína vypít nejpozději do jara, aby tato vína neztratila svou svěžest a lehkost. Konzument však nemusí mít obavy, že po uplynutí této doby jsou vína již nepitelná. Několikrát jsem se setkal s viny starými i několik let, hodnotil je velice pozitivně a až posléze jsem zjistil, že se jedná o Svatomartinské víno. ■

## Osobitý charakter

Mladá Svatomartinská vína jsou oblíbená nejen mezi konzumenty, ale také mezi odborníky. Odborníci si u těchto vín považují především ten fakt, že vína

Autor: Petr Senáší

# Na skok do kulinářského nebe



## SVATOMARTINSKÁ HUSA

### Ingredience:

- husa (běžně dostupná o váze 3,5 kg)
- 70 g soli
- 3 lžičky kmínu
- 2 hrušky
- červené zelí
- 1 větší cibule
- 1 lžičice hladké mouky

teplotě. Do pekáčku nalijte na dno trochu vody, aby se husa ze začátku nepřipékala, do husy vložíme napůl rozkrojené hrušky, které pomohou nejenom dochuťit, ale také zabránit vysušování masa. Přiklopíme pokličkou a pečeme v troubě na 100–120 °C zhruba šest hodin. V průběhu pečení husu kontrolujeme a poléváme výpekem. Na posledních 30 minut odstraníme pokličku, zvýšíme teplotu a necháme vypéct kůrčičku dozlatova.

**TIP**  
K husičce se skvěle hodí „pivní“ houskové knedlíky. Recept najdete na stránkách [www.jaso.cz](http://www.jaso.cz).

Na tento tradiční listopadový pokrm existuje mnoho různých receptů. Od pomalého pečení, které může trvat až dvanáct hodin, po rychlejší variantu zvládnutelnou za tři hodiny. Faktem však je, že čím delší pečení na nižší teplotu, tím lepší je potom výsledek. My jsme si pro vás připravili kompromis a za šest až sedm hodin péče dosáhnete naprosto dokonalého výsledku. Husu si den dopředu očistíme od zbylého chmýří a zbytků peří, poté ji pokmínujeme a nasolíme vně i uvnitř. Se solí nešetřete. Ačkoli se to může zdát dost, generacemi ověřená rovnice 1 kg husy = 20 g soli je k nezaplacení. Do druhého dne nechte husu v chladu odležet. Před vložením do trouby nechte husu chvíli v pokojové

### Volitelně:

V průběhu pečení si můžeme připravit červené zelí. Na sádle necháme zpěnit najemno nasekanou cibulku, posolíme a lehce zaprášíme hladkou moukou a chvíli orestujeme. Na tento základ přidáme sterilované červené zelí. Zalijeme lákem ze zelí, přidáme trochu vody a pod pokličkou necháme dusit doměkka. Nakonec dochutíme dle libosti solí, octem či cukrem.

B R E N T A A P O S T R O F A  
R O T O M R Á M U S S P E K K  
A Z U P U U N Á D V O Ř Í E Í  
A K K T A Z K K J S N E O N N  
P L S O D N É Z A B E S K Í A  
A A O Z R O I R Ý E C U R V R  
L D S V Á T E K C V Í N A R H  
M A P T T T S K A L V L M A Z  
A Č I A O R A H O U S E Á B O  
I P K C V R M R S O O T Ř T R  
T Ř L Č E Z Á B A N A E T E A  
A E E T C P N L H S Č C R Č J  
B L N T É T S E A Ť O T H U O  
A I E O D S T R A Ň O V A Č N  
R V C V N S E N A L V Í Č E U

ANABÁZE	LETECTVÍ	PŘELIV	STROFA
APOSTROF	LVÍČE	PŘESUN	STROK
BARVÍNEK	MOTOR	RABAT	TERASO
BAZÉN	MRTVOLA	RAJON	TONZURA
BŘEČTAN	NÁDVOŘÍ	RÁMUS	TRHAČ
ČETBA	NONET	RAŇIK	TRNKA
DRÁTOVEC	ODSTRAŇOVAČ	RENTA	VČELA
ESTÉT	OSLAVA	ROZHRANÍ	VEŘEJ
HOUSE	OSVÍČENOST	ROZKLADAČ	VÝZKUM
INTERAKCE	PALMA	SPECIAL	ZÁTARAS
KRAMÁŘ	PANIKA	SPIKLENEC	
LASTURA	PASTORÁLA	STEHNO	

## V tajence se dozvíte, jak se jmenuje francouzská obdoba Svatomartinských vín.

Soutěžící, který nám jako 5. v pořadí zašle správnou tajenku na e-mail: [redakce@jaso.cz](mailto:redakce@jaso.cz), získá karton Svatomartinských vín. Vyluštění pošleme do 30. listopadu 2014, výherce zveřejníme v příštím čísle.

## Prezentační plocha pro vaši novinku!

- Zaujala vás možnost inzerovat v tomto pestrém magazínu a rádi byste se dozvěděli více?
- Rádi byste se svým produktem, službou či novinkou pochlubili na trhu?
- Máte chuť cokoliv sdělit našim čtenářům?
- Chystáte akci a chcete oslovit široký okruh majitelů gastro zařízení a obchodníků s potravinami a nápoji?

**Kontaktujte nás na e-mailu [redakce@jaso.cz](mailto:redakce@jaso.cz)**



A. D.



1430

CHÂTEAU VALTICE

Vinné sklepy Valtice, a.s.

# SVATO MARTINSKÉ

