

# Jasně!

OSVĚŽUJÍCÍ MAGAZÍN ZE SVĚTA NÁPOJŮ > číslo 3

**PIVNÍ  
PRŮVODCE  
ČESKEM**

aneb další expedice  
do našich skladů

str. 20–21

Exotický  
Mauricius:  
**Ráj**  
prémiových  
rumů

str. 3

Captain Morgan  
**ŽIJ JAKO  
KAPITÁN**



O rumových  
lahůdkách  
s majiteli  
brněnského  
Air Cafe, bratry  
Kronkovými

str. 4–6

**JASO**  
na cestách  
Na jachtě  
za kulinářskými  
zážitky Dalmácie

str. 14–16

Ján Svorada:  
Je rozdíl mezi  
vítězstvím  
a umístěním  
„na bedně“

str. 8–9



Služba  
pro naše  
zákazníky  
**JASO**  
Cash and  
Carry  
prodejny

str. 22

Kapitánův rozkaz: Pij s rozumem!



**JASO**  
DISTRIBUTOR

# Welcome drink!

Milí přátelé,

další vydání našeho magazínu ze světa nápojů jsme oblékli do svěžího a letního outfitu. Najdete v něm vše, čím právě žijeme a co nás baví. Sluníčko, pohodu, pláž, oceán a taky cukrovou třtinu a z ní vyrobený tradiční oblíbený nápoj. Přesuneme se poutavým vyprávěním o rumech s panem Bestelem na ostrov Mauricius, který leží uprostřed Indického oceánu. Proslulý ostrov navodí atmosféru blízkých se dovolených. Pokud je pro vás Mauricius příliš vzdálený, zastavte se s námi v Chorvatsku v taverně nebo při vyjíždce na moře. A kdo preferuje letní odpočinek v tuzemsku, pivní mapa Česka je mu návodem, jak si příjemně vylety po české krajině.

Nadcházející období pro nás na jedné straně znamená očekávání a realizace dovolenkových plánů, na straně druhé vrchol sezóny a zodpovědnost nenechat žíznit vás a hlavně vaše zákazníky. My se ale na hlavní sezónu, pracovní nejnáročnější měsíce v roce, těšíme a máme letní období rádi. Práce v tomto krásném oboru není jednoduchá, ale přináší nám velkou radost. Ve světě nápojů se stále něco děje, na trh přichází zajímavé novinky a trendy, nápoje s novými zajímavými příchutěmi, nová



ekologická balení... Jsem rád, že se s vámi mohu podělit o postřehy a zážitky kolegů, přátel a dalších zajímavých lidí, kteří mne inspirují, kterých si vážím a obdivuji je.

Ať už si posedíte na Brněnské přehradě, zahrádce některé z restaurací v Brně a okolí nebo se rozjedete na jižní Moravu, Vysočinu, Hanou či do zahraničí, přeji vám hodně dobrého pití, aktivního odpočinku, osvěžující zážitky a relax s naším časopisem.

Zastavte se na chvíličku a ochutnejte, co jsme pro vás v tomto čísle připravili.

Příjemné čtení a NA ZDRAVÍ!

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

## OBSAH

### 3 PŘEDSTAVUJEME

Gold of Mauritius a Mauritius Club

### 4-6 ROZHOVOR

Albert a Adam Kronkovi

### 8-9 OSOBNOST

Ján Svorada

### 10-11 KOKTEJL NOVINEK

### 13 KULINÁŘSKÉ OKÉNKO

Malá ochutnávka od LambWeston

### 14-16 JASO NA CESTÁCH

Dalmáci pod plachtami...

### 18-19 ZE ŽIVOTA FIRMY

Pálení čarodějnic 2015

### 20-21 MAPA ČESKA

Pivní průvodce Českem

### 22 SERVIS PRO VÁS

JASO Cash and Carry

### 23 HAPPY HOUR

Menu na letní grilování

#### Redakce:

Veronika Jakubcová  
Vít Protiva  
Jana Rollingerová  
Jiřina Jakubcová  
Tomáš Havlík  
Petr Senáši

#### Foto:

Jiří Chloupek  
Markéta Navrátilová  
archiv JASO  
archiv Air Cafe  
archiv Litchquor  
Wikimedia  
Thinkstock

#### Kontakt:

redakce@jaso.cz  
redakce@prospectea.cz

#### Vydává:

JASO-DISTRIBUTOR, spol. s r. o.  
Areál skladů Střelice 726,  
Střelice u Brna 664 47  
IČ: CZ63477734  
ve spolupráci s PROSPECTEA  
Česká republika,  
www.prospectea.cz  
**Evidenční číslo:**  
MK ČR E 21685

#### Tisk:

Tisk Centrum s.r.o.  
**Datum vydání:**  
1. 6. 2015



www.facebook.com/pages/JASO



www.jaso.cz

## 3 otázky pro ředitele společnosti LITCHQUOR Ltd.



Využili jsme toho, že nás poctil návštěvou přímo u nás ve firmě JASO majitel,

generální ředitel společnosti LITCHQUOR a rodák z Mauricia pan **Frederic Bestel**, který hluboké znalosti ohledně výroby rumů čerpal ve své rodině, kde se pěstování cukrové třtiny a výroba rumů dědí už po několika generacích z otce na syna.

### Jaká byla vaše tvůrčí myšlenka pro vznik rumu Gold of Mauritius?

Mým záměrem bylo vzdát hold mé vlasti – ostrovu Mauricius s jeho překrásnými horskými vrcholy, bílými plážemi, modrými lagunami a zejména multikulturní populací. Výsledkem všech těchto ingrediencí je lehký a příjemně chutnající rum v diskretně luxusním obalu.

### Můžete poukázat na hlavní prvky výrobního procesu, které ovlivňují finální chuť rumu Gold of Mauritius?

Při výrobě jsem použil prvky různého původu: rum je 100% mauricijským produktem, způsob výroby je inspirován jižní a střední Amerikou a sudy pocházejí z jižní Afriky.

### Máte oblíbené jídlo, které se hodí k vašim rumům?

Osobně preferuji samotný čistý rum po dobrém jídle, které je doprovázeno doutníkem. Při degustaci jsem zjistil, že v kombinaci s grilovaným červeným masem vynikne chuť rumů. Velkým překvapením pro mne bylo také to, že rum Gold of Mauritius skvěle chutná ve spojení s chutí kari.

Gold Of Mauritius, který je označován jako rum Excellence, získal v březnu 2015 stříbrnou medaili na World Spirits Award.



Svoji dlouhodobou historií a výjimečnou chutí se staly tradičním oblíbeným nápojem. Jejich vůně a chuť nezapře exotiku a ty nejlepší suroviny...

## Gold of Mauritius a Mauritius Club: Romy, které jsou oslavou kouzelného ostrova

**H**istorie výroby rumů je velmi stará. Odvíjí se od výskytu a pěstování cukrové třtiny. Původ této rostliny sahá až do doby před více než 10 000 lety. Cesta výroby rumu pak vedla napříč všemi kontinenty. Výjimkou nebyl pro svoji výhodnou geografickou polohu ani ostrov Mauricius.

Úplně první zmínky o výrobě rumu na Mauriciu sahají až do roku 1640. K většímu rozvoji dochází kolem roku 1800. V té době vznikají na ostrově první palírny. Romy z této oblasti si velmi rychle vydobily ve světě své místo.

Na ostrově Mauricius se narodily i dva prémiové rumy Gold of Mauritius a Mauritius Club.

### Lehký a vyvážený

**Gold of Mauritius** je rum, jehož výroba se ze 100 % uskutečňuje na ostrově Mauricius. Rum se vyrábí z třtinové melasy, která se nechává fermentovat po dobu 36 hodin. Takto připravená melasa se destiluje na 95 %, což umožňuje zachovat jejího ducha, charakter a tóny. Alkohol po destilaci je míchán a uložen v sudech z jižní Afriky, ve kterých zrál portské víno. Rum je v těchto sudech uložen šest měsíců až jeden rok. V rumu Gold of Mauritius cítíme lehké tóny dubu, sladu a pražených ořechů. Vůně je dobře vyvážená pro čich a chuť v ústech. Nejlepší způsob, jak se těšit z rumu

Gold of Mauritius, je pít jej samostatně nebo s ledem, ale také jako „old fashion“ koktejl. Rum Gold of Mauritius je prémiový produkt, který ztělesňuje podstatu tohoto tropického ostrova s bohatou kulturou a historií.

### Vyzrálý a svůdný

**Mauritius Club** je vyráběn ze tří druhů rumů: lehkého, který je zastoupen z 95 % a dodává základ a sílu, světlého, který zase přidává sladkost a výraznost, a poslední částí je rum Gold of Mauritius po první studeňé filtraci. V tomto rumu naleznete tóny cherry, vanilky a čokolády. Jeho sladkost je obecně lákavá pro ženy, ale také pro muže preferující neagresivní rumy. Mauritius Club je vyzrálý rum s lehkými tóny dubu a pražených ořechů. Můžete si ho vychutnat samostatně nebo s ledem, je vhodný i do koktejlů.

Jak Gold of Mauritius tak i Mauritius Club mají své místo v kategorii „New World“ rumů. ■

Interiér Air Cafe vystihuje svoji výzdobou, atmosférou i sortimentem svoji jedinečnost mezi brněnskými bary. Vítejte u bratrů Kronkových!



# Vnímat nové trendy je dnes nutnost

Jedinečný podnik nejen svým názvem či interiérem, ale především duchem a originální nabídkou. Kdo by odolal ochutnávce například ze speciálního třicetistránkového rumového lístku? S majiteli brněnského podniku Air Cafe bratry Kronkovými jsme si povídali o baru, podnikání, rumech i lásce k cestování.

**Prozradte, co vás vedlo k tomu otevřít si kavárnu s barem?**

**Albert:** Otevřít si kavárnu bylo celkem logickým rozhodnutím, totiž spojení mého studia hotelové školy a celoživotního koníčku. Jednoduše řečeno, nic jiného jsem neuměl a o nic jiného jsem se nezajímal. Air Cafe bylo od počátku věnované našim letcům z 2. světové války a díky tomu vznikla i na tu dobu výjimečná atmosféra, kterou tvořila stylová hudba i výzdoba tehdejšího Air Cafe. To je ale 15 let zpátky a dnes by to na úspěšné provozování rozhodně nestačilo. V dnešní době internetu, sociálních sítí, blogů a mimořádného zájmu o moderní a kvalitní gastronomii je potřeba neustále jít dopředu

a vnímat nové trendy. Proto bych nemluvil o otevření kavárny s barem, ale spíše o době, kdy se Air Cafe stává spíše barem. Je to zásluha mého mladšího bratra Adama, který přináší neustále nové a potřebné podněty, a jedním z nich je i tato změna. Je to věc, která se nám líbí a určitě nás posouvá dopředu. Učení se novým věcem a každodenní vzdělávání se je ta správná zbraň proti stereotypu a nudě. Snad i díky tomu v letošním roce oslavíme 16. výročí otevření Air Cafe.

**Váš podnik má osobitý styl, navíc je inspirován letci RAF. Vznikl nejdříve jeho název, nebo jste měli dříve jasno v tom, v jakém stylu jej provedete?**

**ALBERT KRONEK**

**Věk: 38 let**

**Stav: ženatý, dvě děti – dvojčata Ivana a Kryštof**

**Koníčky: cestování, gastronomie, historie**

**Životní motto: Per ardua ad Astra (Přes nesnáze ke hvězdám)**



**ADAM KRONEK**

**Věk: 30 let**

**Stav: ženatý, bezdětný**

**Koníčky: gastronomie, koktejly, káva, cestování, automoto sport, doutníky**

**Životní motto: Live together, die alone (Žít spolu, zemřít sám)**



**Albert:** Nápad spojený s otevřením kavárny věnované našim letcům z RAF jsem dostal někdy v polovině devadesátých let během studia na hotelové škole v Brně. Tehdy mi pan profesor Chadim pravidelně zabavoval

knihy s leteckou tematikou v jeho hodinách ekonomiky se slovy: „Kronku, co z vás bude? Kam vás ta letadla přivedou?“ A já mu vždycky odpovídal, že si otevřu kavárnu věnovanou právě jim a že ho tam jednou pozvu. O několik



**Momentka z guestbartending večera s ambasadorem prémiových ginů Samerem Selbakem.**

let později jsem ho skutečně do Air Cafe pozval. Byl velmi dojatý. Dodnes na toto příjemné setkání s oblíbeným panem profesorem rád vzpomínám.

**Kromě originálního interiéru nabííte mimo jiné nepřeberné množství rumů, a to i těch nejvybranějších. Má to také spojitost s letci RAF? Nebo co vás inspirovalo mít v nápojovém lístku i největší rarity mezi rумы?**

**Adam:** Neřekl bych, že lze spojovat naše letce a rum. Inspirace pramení z touhy mít to nejlepší, nabízet a ukázat našim zákazníkům, jaké je rum vznešené pití, které má svoji historii, původ a eleganci.

**Albert:** S rummy jsme začali zhruba před deseti lety, v době, kdy společnost Bacardi přišla na náš trh s jejich osmiletou variantou. Velmi se nám zamlouvala myšlenka nabízet a prodávat něco, co je u nás neznámé a neprobádané. Od začátku naší práce s rummy se nám líbí jejich příběhy, které nabízí. Vždyť každý ostrov, každá značka nabízí svůj unikátní příběh o jejím vzniku i historii, a to je to, co našim zákazníkům předkládáme a co chtějí slyšet. Každopádně největší kus práce u nás v Čechách odvedla společnost Ultra Premium Brands (UPB) představením rumu Zacapa z Guatemalu. Myslím, že v tuto chvíli není v naší republice konzument, který by neznal tento fenomenální brand, který se u nás

tak dobře zapsal a uchytil. Velmi inspirativní bylo pro nás před šesti lety pozvání od společnosti UPB do Prahy na setkání s paní Lorenou Vásquez, která je Master Distiller společnosti Zacapa v Guatemalu. V ten den jsme věděli, že rum bude naše láska na celý život.

**Když se řekne rum, co se vám hned vybaví?**

**Albert:** Vybaví se mi jen ty nejpříjemnější věci, jako je pohoda, cestování, teplo, moře, relax i setkání s příjemnými a inspirativními lidmi, prostě nádhera.

**Adam:** Vybaví se mi Air Cafe a naše tři vitríny narvané k prasknutí skvělým destilátům, rovněž si vzpomenu na protancované večery s manželkou v Dominikánské republice, kde jsme popíjeli rum snad každý den, vybaví se mi naši zákazníci, kteří se k nám chodí bavit a popíjet své nejoblíbenější kousky. Myslím na radost ze života, na teplo a sluncem zalité terasy, kde se dá s doutníkem krásně relaxovat.

**Jaký je váš nejoblíbenější?**

**Adam:** Těžká otázka. Řekl bych to takhle, v naší profesi je důležité udržet si přehled a senzorické znalosti. To nám dovoluje ochutnávat vše, co nám přijde pod ruku. Vždy, když si myslíme, že jsme na vrcholu chutí, objevíme nějakou novinku, která moje chutě uchvátí a určí nové hranice dokonalosti. Nemám nejoblíbenější rum, miluji je všechny, rád se vracím k Appletonu, Diplomático, A. H. Riise nebo třeba k Pusser's British Navy.

**A jaký rum by měl návštěvník Air Cafe rozhodně ochutnat?**

**Albert:** Rád odpovím, proč by měl zákazník ochutnat rummy právě v Air Cafe. Nejenom že jsme vytvořili náš vlastní unikátní rumový lístek, kde má zákazník možnost si sám v klidu přechutnat něco o historii rumu a jednotlivých značkách, ale rádi s úspěchem připravujeme každému rumovou degustaci na klíč, podle jeho zkušeností, možností i času. Velkou výzvou jsou pro nás



## V Air Cafe fandíme rumům

„Každý týden se u nás objeví nové kousky, které ochutnáváme, testujeme na zákaznících, a vytváříme tak stále nové a nové nabídky. Vždy se snažíme, aby celorepubliková premiéra nové značky byla právě u nás v Air Cafe. Naše názory i očekávání se neustále vyvíjí, stejně jako chuť zavedených značek. Určitě musím vyzdvihnout rumovou legendu zvanou Diplomático. Zpočátku nenápadný rum z Venezuely se během pár let stal bezkonkurenčně nejprodávanějším a nejoblíbenějším rumem v naší historii. Dodnes má u nás na baru spoustu věrných fanoušků, kteří na něj nenechají dopustit. Loni na podzim dokonce Air Cafe navštívil famózní master blender Tito Cordero, strážce tohoto rumu a majitel společnosti José Ballesteros, která rum Diplomático vyrábí. Bylo to pro nás velmi příjemné a povzbudivé setkání. Z nových značek, kterým se u nás daří, je dánský brand A. H. Riise, jehož výroční edice je první rum, který dohání venezuelské Diplomático. I jeho tvůrce a majitel Henrik Klimek nás navštívil a stále se nám ptal, proč a jak s jeho rummy pracujeme, že máme takové úspěchy,“ říká Albert Kronek.

# ROZHOVOR

rumové degustace pro velké množství lidí na firemních a společenských akcích, kdy zábavnou formou v průběhu celého večera prezentujeme rumy a kde mají zákazníci možnost ochutnat větší množství rumových vzorků a o každém se také něco dozvědět. Říkáme tomu rumové evangelium.

## ■ Který byste doporučili dámám?

**Albert:** Dámám v Air Cafe doporučujeme rumy sladší, ať už Diplomático Reserva Exclusiva, nebo třeba Don Papa z Filipín, ale i rumové likéry s jemnou infuzí macerátu pomerančové kůry, které vyrábí značka Cubaney nebo Espero. Výborné

**Společná fotka z leteckého dne v Duxfordu. V pozadí slavný letoun B17 „Memphis Belle“.**



že by nás nechali na holičkách, a za to patří především manželům Jakubcovým náš velký dík.

## ■ Jistě je náročné vést takový podnik. Kde, jak nebo čím takzvaně dobijete baterky?

**Albert:** Čím jsem starší, tím více zjišťuji, jak moc je pro mě důležitý relax a odreagování se od každodenních starostí a všudypřítomného stresu. Kromě plavání je pro mě jednoznačně největším pomocníkem jakýkoli výlet s rodinou či přáteli někam do zahraničí, ať už zaměřený na historii, nebo gastronomii. S rodinou jsme si v poslední době oblíbili Itálii, kterou jsme dlouho nechávali stranou, a tak



jsou i nové rumy z Indického oceánu z ostrova Mauricius jako například Beach house, Arcane nebo Mauritius Club Rum. A to je další nesporná výhoda rumu. Jeho úspěch a obliba u žen jsou velkou prodejní výhodou. Nedovedu si představit, že do baru přijdou v podvečer dámy a objednají si koňak nebo single malt whisky. Zato rum si objednávají často.

## ■ Pokud chce být člověk úspěšný, neměl by ustrnout.

**Albert:** Tomuto tématu věnujeme s bratrem poslední dobou hodně pozornosti, neboť se musíme vypořádat jednak se stále sílící konkurencí, a dále pak s odlivem našich věrných stálých hostů, kteří prostě a jednoduše vyrostli, a za tu spoustu let, kdy věrně navštěvovali Air Cafe, se u nich v životě mnohé změnilo, práce, svatba, stěhování a další. Takže my pracujeme souběžně jak na nových tahácích, které mají za úkol nalákat nové zákazníky a představit jim Air Cafe současnosti, tak na udržení

nově se tvořící základny stálých hostů. To již zdaleka nejsou jen fanoušci a sběratelé válečných artefaktů, ale normální hosté, kteří zpočátku ani nevěnují samotné výzdobě pozornost, ale nalákala je třeba naše nabídka vyhlášených domácích dezertů, měnící se nabídka minipivovarů a v neposlední řadě atraktivní koktejly, které snesou i nejpřísnější měřítka. Jedním z lákadél je pravidelné hostování šikovného barmana z nejlepších podniků v republice za naším barem, kde mají zákazníci možnost ochutnat prvotřídní koktejly a my se něco přiučit od skutečných mistrů svého řemesla.

## ■ Kde čerpáte nové poznatky a inspiraci pro další rozvoj podnikání a firmy?

**Albert:** Inspirací i motivací zároveň jsou pro nás edukační výlety do Prahy nebo do Londýna, kde navštěvujeme nejlepší bary ve městě. Zvláště pak na náš poslední společný výlet do Londýna budeme určitě dlouho vzpomínat. Tehdy jsme

totiž v restauraci Maze při obědě potkali pana majitele, samotného mistra Gordona Ramseyho, a v baru Artesian, což je mimochodem nejlepší bar této planety, jsme měli možnost ochutnat koktejly od nejlepších barmanů světa Alexe Kratěny a Simone Caporaleho. Zážitky, které nás motivují a ženou dál.

## ■ Od roku 1999 je vaším obchodním partnerem firma JASO. Jak byste stručně charakterizovali tuto dlouholetou spolupráci?

**Albert:** Společnost JASO je pro nás srdeční záležitost, nejenom z toho důvodu, že pochází ze Střelice stejně jako my, ale především to byl náš první partner, se kterým jsme zahájili spolupráci v říjnu 1999, když jsme Air Cafe otevřeli. Za to, že se naše spolupráce vyvíjí po 15 letech tak úspěšně, musíme určitě poděkovat firmě JASO za mimořádnou trpělivost, ochotu a především perfektní servis, který nabízí i po tolika letech. Kdykoli jsme se na firmu JASO obrátili, nikdy se nestalo,

jsme tam zamířili hned třikrát po sobě. S manželkou na výročí do Benátek, společně s dětmi v létě do Kalábie a na Silvestra na hory do Dolomitů. Teď nás čeká Sardinie, ale nepohrdnu ani rychlým výletem do vídeňských kaváren za jejich neopakovatelnou atmosférou.

**Adam:** Je to úsměvné, ale nejraději baterky dobijím v dobrém baru, se skvělým drinkem v ruce, konverzuji s milovanou manželkou a plánujeme různé romantické výlety. Hodně jsme si oblíbili Mikulov. Miluji vaření, relaxuji u mytí auta. Letos jsme se rozhodli čerpat sílu v Toskánsku, v samotném srdci Chianti. Na výročí seznámení jedeme do Bavorska. Relax je hold krásná věc.

## ■ Prozradíte na závěr, jaké jsou vaše plány stran podnikání do budoucna?

**Albert a Adam:** Náš plán je jednoduchý. V blízké budoucnosti otevřít další podnik, ale kde či s jakým zaměřením, to neprozradíme. ■

CAPITAN BUCANERO

Ron Varadero

ZANZIBAR

Rumix Exclusive Set



Máte-li zájem umístit tento set ve svojí provozovně, potřebujete:

rum 0,7l	ks	odeberte uvedené lahve a dostanete zdarma	ks
Varadero Añejo Reserva	1	rum Varadero 3 años 0,7l	1
Varadero 5 años	1	sombrero Varadero	25
Varadero 7 años	1	menu karta	25
Varadero 15 años	1		
Bucanero Elixir 7 años	1		



V případě zájmu o tuto akci kontaktujte našeho obchodního reprezentanta **David Švábenský – 776 312 871**

Oficiální distribuce produktů Ron Varadero a Capitan Bucanero v ČR: Zanzibar s.r.o. | [www.ron-varadero.cz](http://www.ron-varadero.cz)

Inzerce



od roku 2012 pro Vás vaříme poctivě přírodní nefiltrované a nepasterizované pivo klasickou technologií z těch nejlepších surovin:

- české ležáky **URBAN** (11°, 12°, 13°)
- svrchně kvašená piva (Ale) **CORNEL**:
  - Red Ale 12°
  - India Pale Ale 14°
  - Single Malt Ale 12°
- pšeničné pivo **KAPLAN** 12°
- nejrůznější speciály



Za 3 roky existence minipivovaru jsme na degustačních soutěžích získali mnoho různých ocenění včetně těch nejvyšších na "Jarní ceně českých sládků" i "Zlaté Pivní pečeti".



# Ján Svorada: Je rozdíl mezi vítězstvím a umístěním „na bedně“

Král cyklistiky, úspěšný podnikatel a perfekcionista – to vše je Ján Svorada. Povídali jsme si s ním o tom, jaké byly jeho začátky v závodění, zda by si dokázal představit život bez kola, o podnikání i přáních do budoucna.



Na Tour de France v roce 2001 si v závěrečné pařížské etapě dojel pro vítězství.

■ **Když se řekne cyklistika, co se vám ihned vybaví?**

Vzhledem k mé dlouholeté závodní kariéře v silniční cyklistice jsou to, celkem logicky, ty nejdůležitější a nejsledovanější závody – Tour de France, Giro d'Italia, Milano-San Remo, Paris-Roubaix, Ronde van Vlaanderen. Líbí se mi fantastická atmosféra, napětí, taktika, výkony a vše, co k tomu patří. Pokud se ale budeme bavit o aktivním ježdění, dnes si už představím spíše hezký výlet do přírody na horském kole.

■ **Kdo nebo co vás k cyklistice přivedlo?**

Od malička jsem byl sportovní, soutěživý typ, tak nebylo pochyb, že u sportu skončím v každém případě. Cyklistiku jsme ale měli v rodině. Můj otec byl československým reprezentantem, účastníkem Závodu míru a po ukončení aktivní sportovní činnosti trenérem v tehdejšímu klubu Inter Bratislava. Přesto, že mě do cyklistiky nikdy nenutil, spíše naopak, netrvalo dlouho a skončil jsem u kola také.

■ **Ve dvanácti letech jste absolvoval první závod. Pamatujete si, jaké byly vaše pocity?**

Ten úplně první závod si nevybavuji, tehdy se jich jezdilo poměrně hodně a byly víceméně hodně podobné jeden druhému. Byla to tradiční kritéria – závody na okruhu na parkovišti před stadiónem Interu. Nicméně



Úspěšný závodník zůstal věrný svému „oboru“ – provozuje v Brně několik cykloprodejen.

pamatuji si, že v prvních letech jsem hodně padal a maminka byla dost rozladěná, když jsem se ze závodů vrátil už poněkolkáté s odřeným zadkem.

■ **V osmnácti letech jste byl na světovém šampionátu v Casablance pátý a v jedenadvaceti letech jste zvítězil v Závodu míru. Co tyto úspěchy znamenaly pro vaši další cyklistickou kariéru?**

V Casablance se jednalo o MS juniorů, takže tento výsledek, i když potěšil, nebyl pro moji kariéru nijak zásadní. Naopak vítězství v Závodu míru mi doslova otevřelo cestu do profesionálního pelotonu. Do té doby jsem si nikdy ani nepomyslel, že bych mohl vyhrát celkovou klasifikaci v takto důležitém závodě. Tehdy jsem měl opravdu životní formu a celý národní tým pracoval naprosto bezchybně.

■ **Přišla někdy za vaši cyklistickou éru i chvíle, kdy jste si řekl, že už dál závodit nechcete?**

Ježdil jsem na profesionální úrovni 14 let a za takto dlouhou

dobu jsem samozřejmě zažil skvělá období, ale i ta horší. V roce 1999 jsem se připlétl při jednom z dojezdů etap závodu Kolem Katalánska do pádu, při kterém přišel nešťastnou náhodou o život jeden ze španělských závodníků. Byl to velmi nepříjemný zážitek, po kterém jsem dlouze zvažoval, jestli má další závodění ještě smysl. Nakonec jsem se rozhodl pokračovat. Jak se říká, všechno zlé je k něčemu dobré, toto rozhodnutí mi nakonec umožnilo vyhrát v roce 2001 poslední etapu Tour de France na Champs Élysées.

■ **Když jste se rozhodl ukončit profesionální cyklistickou dráhu, měl jste jasno v tom, co budete dělat dál?**

Byl jsem už v průběhu posledních let mé sportovní kariéry začal s prvními podnikatelskými kroky, nedokázal jsem si představit, že bych zaběhnutý stereotyp dne změnil. Faktem je, že mi trvalo několik let, než jsem se sžil s tím, že si musím život zorganizovat jinak.



V té době bych byl rád ještě pár let na kole vydržel, ale dnes už se na všechno dívám s daleko větším nadhledem.

■ **Vaše životní motto je: „Byť druhý vlastně znamená prohrát.“ Jak toto heslo aplikujete ve svých současných aktivitách?**

Toto motto jsem si okusil ve spoustě případů na vlastní kůži, kdy jsem o pár centimetrů prohrál závod a byť jsem dojel v pořadí na předních příčkách, na vyhlášení vítězů šel jen vítěz. Tehdy jsem pochopil, jak velký rozdíl je mezi vítězstvím a umístěním „na bedně“. Toto rčení samozřejmě nelze vždy brát doslovně. V životě jsem ale perfekcionista a pokaždě se

## Ján Svorada

Československý, později český cyklista slovenského původu, trojnásobný mistr České republiky v silniční cyklistice. V letech 1987–1990 byl členem vojenského sportovního týmu Dukla Brno. Ve 21 letech vyhrál významný závod světové amatérské cyklistiky Závod míru. Za svoji cyklistickou kariéru vybojoval v profesionálním pelotonu celkem 75 vítězství a stal se vyhlášeným a obávaným spurterem. Od roku 2006 se začal věnovat manažerské činnosti a podnikání v oboru cyklistického zboží. Je ženatý, má dvě děti, syna Jana a dceru Kateřinu.

snažím všechno, na čem pracuji, udělat nejlépe, jak umím.

■ **Když byste se znovu rozhodoval, co budete dělat, byl byste raději závodníkem nebo podnikatelem?**

Myslím si, že všechno má svůj čas a smysl. Nedokážu si představit, že by můj život probíhal jinak, než tomu bylo. Závodění bylo smyslem mého života a jsem přesvědčen, že bez něj by mé podnikání bylo o hodně složitější. Na kole jsem získal nenahraditelné zkušenosti a kontakty, které jsem následně využil při mých dalších aktivitách.

■ **Jaké byly začátky vašeho podnikání?**

Stejně jako spousta jiných podnikatelů jsem si zažil metodu pokus-omyl, ale vzhledem k tomu, že jsem měl povícero aktivit, které se prolínaly, omyly jsem dokázal transformovat ve smysluplný obchod. Musím říct, že jsem měl štěstí na správné lidi, se kterými pracuji dodnes. Všichni jsme si uvědomovali, že jde o běh na dlouhou trať, a ne o snahu vydělat v krátkodobém horizontu. Jsem přesvědčen, že když člověk dělá věci na sto procent a nenechá se odradit prvními neúspěchy, výsledek se musí, dříve či později, dostavit.

■ **V té době jste spolupracoval i s firmou JASO? Co pro vás tato spolupráce znamenala?**

na kole, v zimním období s během. Naštěstí se tyto mé „koníčky“ někdy doplňují s mým podnikáním, takže v ideálním případě se mi podaří skloubit příjemné s užitečným.

■ **Máte za sebou úspěšnou cyklistickou kariéru, daří se vám i v podnikání. Jsou ve vašem životě nějaká tajná přání, která byste si rád splnil?**

Musím říct, že v tomto směru nejsem nijak vybíravý a spokojil bych se s tím, kdyby vše fungovalo jako doposud a já se mohl věnovat mým zálibám co nejdéle. Je to skvělá příležitost poznat nová, zajímavá místa a lidi a zpestřit si tak běžný koloběh života. ■

# KOKTEJL NOVINEK

## Originální přírodní nápoje Bubble Tea

Zábava a osvěžení v jednom - to jsou nápoje bubble tea. Základem je kvalitní zelený jasmínový čaj, vylepšený sirupem z ovoce. Na konec se přidávají ovocné perly pop boba – malé praskací kuličky vyrobené z mořské řasy s ovocnou šťávou uvnitř. Kouzelné perličky zvýrazňují chuť a dělají nápoj jedinečným, z kelímku se vysávají pomocí tlustého brčka. Všechny složky bubble tea se vyrábí z přírodních surovin. Originální zdravé nápoje z prodejen Monsters bubble tea uchovávejte v chladu, při klasické ledničkové teplotě 2–8 °C vydrží 21 dní. **Více informací na adrese [www.monstersbubbletea.cz](http://www.monstersbubbletea.cz)**



## Pivní tyčinky z řemeslné Jeřábkovy pekárny

**Díky své křehkosti a výrazné chuti jsou ideálním doplňkem k pivu nebo vínu.** Jsou oblíbené pro svou nízkou energetickou hodnotu a dlouhou dobu trvanlivosti, navíc jsou bez konzervantů a barviv. Ochutnejte také tyčinky sváteční, kořeněné, grahamové a žitné.



## Letní dobrodružství s limitovanou edicí Red Bullu

Teplé večery pod stanem, kdy cítíte vůni lesa a čerstvě pokosené trávy po letní bouři. Hudební festivaly v nevyzpytatelném počasí, ale za to plné dobré muziky. Cesty a výlety, sport v přírodě, letní lásky a nová přátelství, nebo jen pohoda s partou kamarádů u grilu v parku. Všechny tyto pocity vyvolává přicházející léto, které si pro vás připravilo dobrodružnou jízdu s plechovkou Red Bull Summer Edition. **Hravě zvládnete protančit noc až do rána nebo doplnit energii při náročném výstupu do hor.** Limitovanou edicí Red Bull Summer Edition seženete až do konce léta ve vybraných obchodech. Nezapomeňte zkusit ostatní edice Red, Blue a Silver s příchutí brusinky, borůvky a limety.



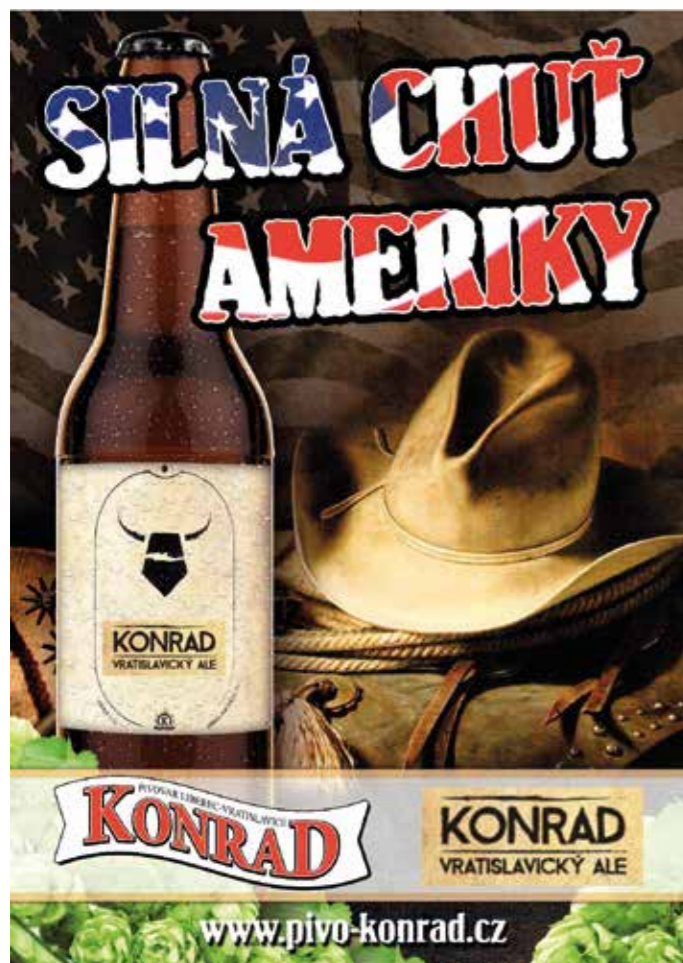
## Okurková limonáda na horké letní dny

Novinkou od třebečské společnosti ZON je osvěžující limonáda s nepřekonatelnou příchutí okurky. **Slazeno výhradně cukrem, bez syntetických barviv.**



## Mattoni s extra jemnou perlivostí v revoluční eco-lahvi

Vodu Mattoni s extra jemnou perlivostí koupíte v novém ekologičtějším balení o obsahu jednoho litru. **Nová perlivost reaguje na rostoucí popularitu jemně perlivých a neperlivých vod.** Materiál lahve obsahuje 30 % složky rostlinného původu. Třetina plastu je tak nahrazena rostlinnou složkou pocházející ze zpracování cukrové třtiny. Díky tomu se sníží množství plastu nutné k výrobě lahve. Nová eco-lahve je, stejně jako všechny obaly produktů společnosti KMV, 100% recyklovatelná.



## I bílý rum má svého kapitána

Nová éra bílých rumů začíná, Captain Morgan White Rum je konečně tady! **Zažij chuť Karibiku a ochutnej Captain Morgan Mojito!** Na jeho přípravu budete potřebovat: 0,04 l Captain Morgan White Rum, sodu, limety, mátu a třtinový cukr.



## ZUBR GRAND PIVO PLNÉ CHMELE 4x CHMELENÁ 11°

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

NOVINKA



SÍLA CHUŤI



## VÁŽENÍ ČTENÁŘI, TĚM Z VÁS, CO JEŠTĚ NEZNAJÍ SPOLEČNOST LAMBWESTON, BYCHOM JI RÁDI DETAILNĚJI PŘEDSTAVILI.

Tato firma je součástí velké rodiny různých potravinářských značek zastřešených americkou společností Conagra Foods. Od roku 1950 určuje standardy a reaguje na trendy v oblasti výroby mražených bramborových výrobků. V roce 1994 došlo ke spojení s rodinnou firmou Meijer Frozen Foods v Holandsku a tím vznikl společný podnik, který v Evropě, Africe a na celém Středním východě zásobuje ty nejnáročnější profesionály v oblasti gastronomie. Spolu s americkou mateřskou firmou je tak celosvětovým dodavatelem prémiových bramborových výrobků a předkrmů.

V současné době s více než 6 000 zaměstnanci a více než 20 továrnami po celém světě vyrobí ročně přes 3 miliony tun hotových prémiových výrobků.

V rámci neustálé inovace už od 80. let minulého století uspokojuje významné odběratele, zejména v oblasti rychlého občerstvení, patentovanými výrobky – hranolkami řady **Stealth®**. Tento produkt je vyroben pomocí převratného procesu, kdy je na každou hranolku nanesen průhledný "obal", který je čistě přírodní a bez jakýchkoli chemických přísad. Tento proces zaručuje jejich křupavost po dobu pětkrát delší než u běžných druhů hranolek. Takto upravený povrch garantuje také podstatně nižší absorpci oleje při přípravě v restauraci a jeho obliba neustále roste. Hranolky Stealth jsou vyráběny v několika variantách nejoblíbenějších řezů od 6 až do 13 mm s přesně a přísně dodržovanou specifikací, zajišťující maximální výnos pro majitele restaurací.



Další řadou z patentovaných výrobků jsou hranolky **Private Reserve®**, které jsou perfektní přílohou tam, kde čistě přírodní bramborová chuť je opravdu důležitá. Jsou vyráběny z nejdražších speciálně šlechtěných odrůd brambor, které mají podstatně vyšší obsah sušiny (obsahují méně vody) než odrůdy na výrobu běžných hranolek. Výsledkem je nejlepší chuťový zážitek hosta v kombinaci s maximalizací zisku pro restaurátory a hoteliéry.

Vedle těchto prémiových hranolek firma vyrábí i další varianty – mražené a chlazené (možno skladovat v lednici), rychlou variantu přípravy od 60 do 90 s pod názvem výrobkové řady **Fast Track**, dále speciální hranolky z povíjnice batátové a klasické výrobky **Regular**.

Další nepříliš známou skutečností je, že LambWeston dal světu gastronomie tzv. **Americké brambory** a začal v roce 1976 s tímto velmi populárním řezem dobývat trhy po celém světě. Dnes jsou jednou z nejoblíbenějších příloh a LambWeston je nabízí ve více než 7 variantách a příchutích.

Více se o další spoustě delikátních specialit a chuťovek můžete dozvědět na [lambweston.com](http://lambweston.com) nebo lokálně u našich spolupracovníků na těchto telefonních číslech: **Čechy - 00420 773 301 026, Morava 00420 725 607 016, Slovensko 00421 948 998 048**

Na závěr snad už jen můžeme popřát krásné dny, pohodu, úžasné gastronomické zážitky a dobrou chuť s přílohami od společnosti LambWeston.



Komerční prezentace

## Malá ochutnávka od LambWeston

Vyberte si z velké nabídky hranolek, předkrmů a chuťovek k pivu či vínu. Vychutnávejte pouze opravdovou kvalitu.



### Mozzarella Sticks

**Tyčinky mozzarely** – elegantní chuť krémové mozzarely obalené v křupavé krustě s italskými bylinkami ocení především dámská část vašich zákazníků. Velmi jednoduché na přípravu. Buon appetito!



### Crispy Onion Rings

**Křupavé cibulové kroužky** – dnes již tradiční příloha známá po celém světě se stala oblíbenou také proto, že se velmi dobře hodí i samotná k zakousnutí k pivu. Cibulové kroužky vydrží dlouho teplé, křupavé a dokonalá chuť té nejkvalitnější cibule vás dostane!



### Chilli Cheese Nuggets

**Sýrové chilli nugetky** – lahodná kombinace krémového sýra a pálivé chuti papriček jalapeños potěší zejména milovníky pikantních jídel. Skvěle funguje jako malá chuťovka k vašemu oblíbenému pivnímu moku nebo jako doplněk zeleninových salátů.



### Potato Dippers

**Bramborové plátky**, které svou chutí navodí domácí atmosféru nejenom v každém pivním baru. Přidáním vaší oblíbené domácí tatarské nebo dipu docílíte perfektní kombinace, kterou budou vaši zákazníci přímo milovat.



### Potato Skins

**Bramborové půlky** – půlky těch nejkvalitnějších brambor jsou před smažením v rostlinném oleji a zamrazeny. Brambory lze pak naplnit například vaší oblíbenou směsí zeleniny, posypat sýrem a během deseti minut v troubě vykoulíte jednoduchý, ale výborný pokrm, který lze použít také jako přílohu k chodům s pořádným kusem masa. Úspěch je zaručen!



### Camembert Bites

**Kousky pravého sýra camembert** obalené v senzační křupavé směsi kukuřičných lupínků a strouhanky. Lze kombinovat s ostatními produkty LambWeston, vynikající je však i samotný ke sklenice dobrého vína.



# JASO NA CESTÁCH

Gastroyachting team vyplouvá. Zvolili jsme trasu podél Šibenické řiviéry a přilehlých ostrůvků.



Vít Protiva, manager prodeje

## Dalmácií pod plachtami...

Některými zbožňované, jinými zatracované, pro většinu Čechů důvěrně známé. To je Chorvatsko se všemi svými klady i zápory velkých i malých letovisek. Pojdme ale ochutnat jeho atmosféru z druhé strany, ze strany houpajícího se moře, malých a tak trochu zapomenutých ostrůvků a vesniček.

### Vyplouváme

Pro plavbu loňského zářijového Gastroyachting teamu jsme zvolili oblast Šibenické řiviéry a přilehlých ostrovů. Krátké přejezdy mezi jednotlivými kotvišti jsou přímo předurčeny pro nedílnou součást každé naší cesty, a tou je gastronomie, jak již napovídá název našeho jachtingového týmu. Po nezbytných úkonech technické přebírky lodě (neskutečně příjemné

a rychlé) a nalodění veškerého proviantu a posádky vyrážíme v zapadajícím slunci na krátký přesun z mariny Pirovac na ostrov Murter do městečka Tisno. Příjemné vyvázání na bójce před restaurací PROVA bylo předem dohodnuto s majitelem. Přesun z plachetnice do restaurace na malinkatém gumovém člunu zvaném dyngy byla velká zábava a každou chvíli jsme čekali, kdo se vykoupe ve večerním moři. Odměnou za přejezd byla ovšem perfektní večeře – ligné a škampy

na žaru (sépie a krevety na roštu), grilované jehněčí, bílé víno Graševina a na závěr travarica. Vynikající kulinářský zážitek, který můžeme jen doporučit.

### Ostrůvky, víno a klid...

Klidná noc na pohupující se lodi, ráno sluníčko a nebe bez mráčků, co víc si přát... Vyrážíme kolem jižní strany ostrova Murter na jihozápadní vítr. Příjemná plavba rychlostí těsně pod 5 uzlů

probíhá v duchu degustace černého citronu, letošní novinky z pivovaru Litovel. Celá posádka byla mile překvapena netradiční chutí, která u nás nemá konkurenci.

### Kaprije i kapary

Za pár hodin už vidíme cíl naší dnešní cesty. Malebné městečko Kaprije na stejnojmenném ostrůvku. Rozloha 7 km<sup>2</sup>, 130 obyvatel, čisté moře a na ostrově žádné auto a jen



  
**GASTROYACHTING**  
Czech Team

Plavba podél členitého pobřeží Dalmácie nabízí pohled na krásné přírodní scenérie a kouzelné zátoky.

dvě taverny. Romantika, kterou jen tak někde nenajdete. Název ostrova vznikl od názvu rostliny, a to kapary trnité. Její zelená poupata se nakládají do slankyselého nálevu a v gastronomii jsou známá jako kapary. Samozřejmě jsme museli ochutnat přímo z místní produkce...

Další den vyrážíme k neobydlenému ostrůvku Kakan na okružní plavbu kolem ostrova Žirje. Koupání, opalování, lehké plachtění... úžasný zážitek v půlce září. Pokud byl minulý večer klidný a romantický, pak následný večer v neobydlené zátocy, v absolutní tmě, vyvázání na bójce na ostrově Žirje, byla opravdová „robinzáda“. Taverny a konoby zastoupil gril a naše zásoby. Bavorské klobásky a plněné hermelíny pravda nejsou typickou středomořskou večeří, ale „črno víno PLAVAC“, hvězdy nad hlavou a klidné moře nebylo v žádném případě k zahození. PLAVAC je nejvýznamnější a současně nejvíce chráněná chorvatská odrůda vína. Pěstuje se převážně v podoblasti střední

a jižní Dalmácie, nejznámější je pak víno z poloostrova Pelješac, ostrova Hvar a Brač.

### Vyrážíme na sever

Poslední klidnější místo, které máme vybrané k večernímu ukotvení, je ostrov a malý přístav Zlarin. Vyrážíme dopoledne na sever. Vítr si „lehá“ kolem poledne, takže plujeme na motor. Vlny nás začínají houpat. Není kam spěchat, tak si oběd

užijeme na ostrůvku Prvič. Vyvazujeme se zádí na skoro prázdné městské molo. Vítá nás ospalá atmosféra přístavní restaurace s terasou přímo nad vodou. Objednáváme si rybu s bílým pečivem a po obědě si vychutnáváme excelentní kávičku. Pak následuje krátká procházka a přesun do Zlarinu. Vzhledem k brzkému příjezdu máme poslední místo ve „starém přístavu“ a nemusíme stát na frekventovanějším turistickém



Hejno asi šesti delfinů nás krátce doprovodilo při naší plavbě Dalmácií a předvedlo svoji nezapomenutelnou show.



Zastávka v taverně. V Kapriji jsme ochutnali místní produkci.

molu, kde je večer a noc už trochu rušnější. Na Zlarinu se v roce 2001 otevřelo muzeum „Centrum korálů Zlarinka“. V dřívějších dobách se lidé z ostrova živili hlavně potápěním pro podmořské houby a korály. Při večerní procházce objevujeme příjemnou restauraci Ivana, která je přímo naproti petangovému hřišti. Pohled na stařky se sklenkou červeného v jedné ruce a s koulí ve druhé je okouzující. Nikomu z posádky se dnes nechce jít spát. Tak ještě posedíme na molu u lodi a odpijíme jak z našich zásob, tak i z místních čerstvě dokoupených dobrot.

### Zpátky k civilizaci

Další dva dny se vracíme pomalu do civilizace. Obkroužíme Zlarin a potom už kanálem Sv. Annte do Šibeniku. Na začátku kanálu zastavujeme na prohlídku pevnosti Sv. Nikole. Taková chorvatská „pevnost Boyard“. Jediné přístávací místo je zrovna volné. Hurá na pravobok, vyhodit lana a fendry (gumové válce proti





Vracíme se pomalu do civilizace. Uvítalo nás městečko Šibenik se svými malebnými uličkami, které jsou přímo stvořené k nočním procházkám.

otlučení lodí) a šup nahoru na vyhlídku. Při pohledu shora si člověk uvědomí, že plout v minulosti jako nepřítel do Šibeniku bylo prakticky nemožné. Šibenické městské molo s promenádou se navečer zaplnilo do posledního místa. Ruch hospůdek, barů, malých uliček a všudypřítomných skútrů. To už je to klasické turistické Chorvatsko, které zná každý Čech. Proto v některých restauracích narazíme i na Staropramen a české jídelní lístky. Ve stejném duchu se nese kotvení i další večer v menší, ale známé a rušné Vodici.

## ... a na závěr delfíní show

Týden se pomalu chýlí ke konci. Máme před sebou už jen poslední den. Vyrazíme na jihozápad a pak zase po jižní straně Murteru. Asi po půl hodině plavby na motor začal lehce foukat vítr. Ve chvíli, kdy jsme vytáhli plachtu a vypnuli motor, se na pravoboku asi ve vzdálenosti 50 metrů

objevily dvě hřbetní ploutve. Hejno asi šesti delfínů nám předvádí svoji nezapomenutelnou show. Výskoky nad vodu a plavba těsně kolem naší lodi, to byla třešnička na dortu naší letošní plavby. Po odpolední kávě v malebném městečku Betina, které

„Výskoky nad vodu a plavba těsně kolem lodí byla třešnička na dortu.“

je dnes prakticky spojené s městem Murter na stejnojmenném ostrově, míříme k definitivnímu konci naší cesty, do domovské mariny Pirovac. Máme časovou rezervu, tak nemusíme spěchat. V příjemném odpoledním zářijovém sluníčku jedeme na zadobocní vítr pouze na kosátku neboli přední trojúhelníkovou plachtu, plouživě rychlostí kolem 3 uzlů a vychutnáváme si na moři každou poslední chvíli. Po vylodění a nezbytných formalitách jdeme utratit zbývající peníze, které zůstaly ve společné lodní pokladně. „Veselá konoba“ ve staré části Pirovacu byla správnou volbou. Tentokrát jsme mimo mořských potvůrek ochutnali i jejich fantastické polévky. Vyhlášená rajčatová a na maso bohatá rybí, které přinesli dvě plné teriny. Museli



## Když se řekne Dalmácie...

■ **Střední Dalmácie patří mezi nejoblíbenější části Chorvatska. Členité pobřeží s kouzelnými zátokami, bohatství kulturních památek zdejších městeček a měst, průzračně čisté moře, tak by se velmi stručně dala vystihnout oblast, která je právem považována za nejkrásnější území východního Jadranu. Oblast v severní části ohraničuje letovisko Rogoznica (u Trogiru). Jižní část je vymezena přístavem Ploče.**

■ **Jižní Dalmácie je, jak název napovídá, nejjihnější částí chorvatského pobřeží. Celá oblast se skládá z menších krajů a jednoduše by se dala popsat jako území protikladů – delta Neretvy je velice úrodné území, kde se pěstuje velké množství plodin. Naproti tomu se velice odlišuje holokras, který naleznete jižním směrem od delty a v okolí Kleku. Mezi nejvyhledávanější turistické cíle patří Dubrovnická riviéra, která potěší milovníky přírody a klidu, poloostrov Pelješac a ostrov Korčula.**

jsme prostě ochutnat obě dvě. K závěrečnému „tuknutí“ a ukončení plavby jsme tentokrát zvolili místní pelinkovac neboli fernet po Chorvatsku. Na tento jachtingový týden budeme dlouho vzpomínat a už nyní je jasné, že i přišťe vyplujeme na další cestu za gastronomií. ■

Foto: Wikimedia Commons, archiv Jaso

DOBŘÁ VODA

Dobrý Sirup

Bez konzervantů

Hustý

S vitamínem C

NOVINKA



Inzerce



„Veselá konoba“ ve staré části Pirovacu byla správnou volbou. Tentokrát jsme kromě mořských potvůrek ochutnali i jejich fantastické polévky.



Pane vrchní,  
jedno svrchní

Top line

PRIMATOR



karibských rumů v podání provozovatelů stylového baru Air Cafe. V rámci ní bylo představeno devět karibských rumů. Samotnou prezentaci doprovázeli sommeliéři zajímavým výkladem nejen o vlastnostech jednotlivých vzorků, ale i o tajemství jejich výroby. Pro zintenzivnění zážitku z degustace rumů byly pro zájemce k dispozici doutníky vyrobené speciálně pro karibské čarodějnice. Mezi dalšími zpestřeními této výborné degustace byla také možnost ochutnání nakuřovaných koktejlů.

Společně s hosty jsme se výborně pobavili při pirátském vystoupení šermířské skupiny Cerveza, po kterém následovala ohňová show zakončená zapálením ohně s (neživou) čarodějnici. Bohatý program

čarodějnic mimo jiné také doplnil Litovelský víceboj, soutěže pro děti a soutěžní klání ve filetování pstruhů. Po skončení oficiálního programu pokračovala do pozdních nočních hodin diskotéka v podání DJ Sluníčka.

**Hodnocení:  
jednička  
s hvězdičkou**

Díky ohlasům více než pěti set hostů můžeme letošní čarodějnickou akci, která se odehrála 25. dubna v areálu firmy JASO Střelice, považovat za velmi úspěšnou. V neposlední řadě k tomu také pomohlo skvělé počasí, které se po dvou letech umoudřilo a ukázalo nám svoji pozitivní tvář. K výjimečně

atmosféře jistě přispěly i čtyři bary, kde mohli návštěvníci ochutnat míchané nápoje, drinky z rumů, destiláty nebo dobré víno. ■



**UPOZORNĚNÍ**

*těm, kdo se letos kvůli obavám nezúčastnili: „Během akce nebyla upálena žádná živá čarodějnice ani jiná žena čarodějnicí podobná.“*

**Děkujeme, že jste u toho s námi byli již po sedmnácté!**



Autor: Petr Senáš

# PÁLENÍ TENTOKRÁT KARIBSKÉ ČARODĚJNICE 2015



Inzerce

Po dlouhém čekání k nám konečně přišlo jaro. V Česku ho vítáme tzv. pálením čarodějnic. Tato akce má i u nás ve firmě JASO dlouholetou tradici. A proto jsme uspořádali již sedmnáctý čarodějnický ročník.

## Salsa ve Střelcích

Jako vždy byl program velice pestrý. Od začátku atmosféru karibského prostředí podpořila svým výborným vystoupením kubánská kapela Santy y su Marabú, která svými písněmi bavila až do pozdních nočních hodin. Nejlepší akce jsou takové, které hostům

nabídnou možnost přiučit se něčemu novému. Ke Karibiku patří temperament a s ním je samozřejmě spjat tanec. Naši hosté společně s námi měli možnost naučit se salsu. Je nejoblíbenějším tancem na Kubě, začíná také obrovskou popularitu ve Spojených státech i v Evropě a podle účasti hostů také ve Střelcích.

## Degustace karibských rumů a vystoupení pirátů

Další novinkou letošního programu byla precizně provedená celovečerní prezentace a degustace

Každý rok se snažíme pro naše hosty připravit neobvyklý zážitek nejen proto, aby byli s touto akcí spokojeni, ale také proto, aby se dalšího ročníku pálení čarodějnic zúčastnili znovu. Ten letošní jsme uspořádali ve stylu Pirátů z Karibiku, takže k nám do firmy JASO zavítaly i karibské čarodějnice.

**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

# Pivní průvodce Českem

## aneb další expedice do našich skladů...

V minulém čísle jsme vás seznámili se zahraničními speciály. Většinou se jednalo o piva svrchně kvašená. Tyto stále oblíbenější pivní speciály jsou tak trochu trendem v současném pivním světě. Proto jsme tentokrát oslovili sládky českých pivovarů a minipivovarů, aby nám představili „vlajkovou loď“ ze své dílny. Jsme přece jednou ze světových pivních velmocí a máme se čím chlubit. Zveme vás za pivními speciály napříč Českem.

**Spodně kvašené výčepní pivo a ležáky?**

Proč ne, ale mění se doba, kdy pivnímu světu v Česku vládla pouze desítka, dvanáctka a tmavé pivo. Český trh v současné době ožívají populární svrchně kvašená piva v anglickém, americkém a belgickém

stylu. Jedná se především o typ Ale, Stout a piva pšeničná.

Svrchně kvašená piva vznikají při teplotách mezi 15–20 °C, někdy až 30 °C. Čím vyšší teplota, tím rychlejší prokvašení. Potřebnými surovinami pro výrobu jsou kvalitní tuzemský

i zahraniční chmel, slad a speciální kvasinky z rodu *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *cerevisiae*. Zásadní pro výrobu je zejména chování kvasinek při konci hlavního kvašení, kdy vytvoří na hladině krustu. Z hladiny kádě se vznikající kvasnice sbírají a zkvašená mladina následně

dozrává za přirozené, případně sklepní teploty v sudech nebo tancích, do kterých byla uložena. Takto zraje několik dní až několik měsíců.

U piva typu Ale se přidávají kvasinky i do lahve, kde probíhá dokvašování. Pro specifickou chuť piva Stout je používán pražený slad. ■

### Vlajková loď z dílen sládků



**PŠEŇIČNÝ KVASNICOVÝ LEŽÁK – BOHEMIAN WHEAT LAGER**

**Pivovar:** HEROLD, Březnice  
**EPM** (extrakt původní mladiny): 12,65 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 5–5,50 % obj.

Mírně až středně prokvašené pivo se silnou plností, střední hořkostí a vysokým řízem naplňující bohatý chuťový požitek. Specifickou chuť vytváří kvasinky z Bavorska. Tyto kvasinky produkují esterové ovocné a fenolové kořeněné tóny, které se finálně podílejí na vytváření typické chuti a aroma našeho pšeničného piva. To se vyznačuje charakteristickým vjemem citrusu, hřebíčku či banánu.



**MARYŠKA**

**Pivovar:** 1. selský pivovár, Kroměříž  
**EPM:** 12 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 4 % obj.

Maryška je letní, pšeničné, světlé, svrchně kvašené pivo. Speciální kvasinky produkují kromě alkoholu a CO<sub>2</sub> také vonné estery, které dodávají tomuto pivu banánově-ovocné podtóny. Pivo Maryška je uvařeno jako 12 %, avšak s obsahem alkoholu jako desítka, tzn. pouze okolo 4 %. To z něj dělá ideální pití v teplém letním počasí.



**WEIZENBIER**

**Pivovar:** PRIMÁTOR, Náchod  
**EPM:** 12 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 4,8 % obj.

Svrchně kvašené pšeničné nefiltrované pivo s typickou intenzivní ovocnou chutí a vůní, v níž převládá osvěžující pšenice. Vůně hřebíčku či banánu je vytvářena speciálním typem použitých kvasinek při výrobě. Pivo je světle žluté barvy s opalovým přírodním kvasničným zákalem a charakterizuje jej mohutná přetrvávající pěna.



**LUCKY BASTARD INDIA 15°**

**Pivovar:** Lucky Bastard, Brno  
**EPM:** 15 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 6,7 % obj.

Někteří si myslí, že to správné pivo stylu IPA, tedy india pale ale, by mělo být hodně silné a velmi hořké. Pivo India je se svými 6,7 % alkoholu silné, ne však tak silné, abyste si po prvním půllitru museli jít lehnout. Chmel je navíc použit tak, aby vynikla nádherná chuť a vůně citrusů a zralého tmavého ovoce. Žít pivo India je zážitek sám o sobě.



**BERNARD BOHEMIAN ALE**

**Pivovar:** Rodinný pivovar Bernard, Humpolec  
**EPM:** 16 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 8,2 % obj.

Svrchně kvašené pivo s přísadou jemných kvasnic. Dokvašuje přímo v lahvi, a to díky kvasnicím, které jsou do lahve přidány během stáčení. I přes 8,2 % alkoholu má svěží ovocnou vůni, čistou sladovou chuť se špetkou koriandru a jemnou hřejivostí v dozrívání.



**IPA SAMURAI**

**Pivovar:** Kocour, Varnsdorf  
**EPM:** 14 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 5,1 % obj.

American IPA – Samurai byla poprvé uvařena přímo světoznámým sládkem z pivovaru Japan's Yo-Ho Brewing Co. Toshim Ishim, který se specializuje na americká piva. Při vaření použil ty nejspolečnější americké chmele: Columbus, Amarillo, Cascade, a dosáhl tak chmelonosti cca 70–75 IBU (jednotek hořkosti) a lahodné komplexnosti.



**MAZÁK INDIA PALE ALE – IPA 14°**

**Pivovar:** Mazák, Dolní Bojanovice  
**EPM:** 14,5 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 5,7 % obj.

Svrchně kvašený světlý speciál. Oproti klasickému Pale Ale se liší vyšší stupňovitostí, vyšší hořkostí a díky použití zahraničních chmelů výraznější aromaticností piva. Stejně jako u všech jiných piv typu Ale i zde pro lepší vyniknutí aromatických látek chmelíme za studena.



**PEGAS OATMEAL STOUT**

**Pivovar:** Pegas, Brno  
**EPM:** 13 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 5 % obj.

Pegas Oatmeal Stout je svrchně kvašené tmavé pivo s přísadou ova pro zjemnění chuti. Pivo je zajímavé svým výrazným kávovým aroma. Jedná se o typické tmavé pivo pro oblast Irska a Velké Británie.



**REBEL IPA**

**Pivovar:** Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod  
**EPM:** 14 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 6,3 % obj.

Svrchně kvašený polotmavý speciál chmelový za studena s velmi výraznou hořkostí je druhem India Pale Ale. Pivo je uvařeno z pěti druhů sladů, které mu dodávají měděnou barvu a typickou, slabě ovocnou chuť. Sladina je nachmelena velmi vysokou dávkou tří druhů českých hořkých a aromatických chmelů.



**14° IPA (INDIA PALE ALE) CORNEL**

**Pivovar:** Podklášterní pivovar Třebíč  
**EPM:** 14 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 5,8 % obj.

Nefiltrované, nepasterizované, svrchně kvašené pivo anglického typu IPA – India Pale Ale. Silné pivo světlé barvy, s vyšší hořkostí, kde byly použity originální zahraniční chmele. Tento typ piva byl původně určen pro námořníky plující ze Spojeného království do koloniální Indie. Bylo vyrobeno silné a s vyšším podílem chmelení z důvodu lepší trvanlivosti na lodích.



**VRATISLAVICKÝ ALE**

**Pivovar:** Konrad, Vratislavice  
**EPM:** 16 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 7 % obj.

Milovníkům pivních speciálů nabízí vratislavický pivovar Konrad pivo typu Ale. Jedná se o svrchně kvašené, velmi hořké a silné pivo. Kombinací ječných a pšeničných sladů se získá 16° mladina. Po kvašení má Vratislavický Ale 7 % alkoholu. Výjimečnou hořkost mu dávají původní americké odrůdy chmele.



**BOHEMIAN PALE ALE**

**Pivovar:** Two Tales, Praha  
**EPM:** 15 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 6,5 % obj.

Toto svrchně kvašené pivo s bohatou a hustou pěnou má lehce zakalenou naoranžovělou barvu a citrusově-chmelové aroma s nádechem květin. Na špičce jazyka chutná po sladkých citrusech a následně na patře se mění v plnou chuť chmele. Je velmi vyvážené a v pivovaru Two Tales ho považují za svoji vlajkovou loď.

Na receptech spolupracovali s panem Janem Šuránem, jedním z nejlepších sládků u nás.



**BOHEMIA REGENT ČESKÝ GRANÁT**

**Pivovar:** Regent, Třeboň  
**EPM:** 12–13 % hm.  
**Obsah alkoholu:** 4,2 % obj.

Je charakteristické načervenalým akcentem barvy a navíc je to první žitné pivo v novodobé historii a jedno z prvních svrchně kvašených piv na trhu vařené z bio surovin. K výrobě se používají hned čtyři slady v bio kvalitě – jeden žitný a tři druhy ječných sladů – světlý, bavorský a karamelový. Intenzivní chuťová výraznost plná neobvyklých, zejména ovocných, tónů je dána kromě použití žita i specifickým kmenem kvasnic.

# Služba pro naše zákazníky



Potřebujete si koupit svůj oblíbený nápoj? Vybrat si osobně a v čase, který právě vám vyhovuje, novinku z oblasti nápojů? Nebo si prostě na víkend zajistit čepované pivo včetně chladicího zařízení k zorganizování rodinné oslavy nebo setkání s přáteli? To vše vám zajistí naše služba JASO Cash and Carry, kterou vám představí manažer prodejen CC **Radek Hlinka**.

## Nápoje kdykoli k dispozici

Myšlenkou prodejen formou provozoven CC jsme se začali zabývat již v roce 2002. Naším cílem bylo oslovit okruh zákazníků, kteří upřednostňují nákup formou osobní návštěvy prodejny, případně využívají nákup v prodejně pro operativní doplnění sortimentu, který si běžně nechávají zavázat ze skladu. Dobrá dostupnost a rozšířená provozní doba o sobotách, nedělích a svátcích, kdy má centrální velkoobchodní sklad zavřeno, je zárukou možnosti mít nápoje k dispozici prakticky kdykoli.

## Otevření tří provozoven

V roce 2003 jsme tedy otevřeli první provozovnu CC v Brně Králově Poli. V roce 2006 rovněž v Brně na ulici Masná provozovnu druhou a třetí



provozovna začala fungovat v Mikulově v roce 2011.

## Rozšíření sortimentu

Sortiment zboží stále upravujeme podle požadavků zákazníků. Nabízíme zejména sudové a lahvé pivo, pivo v PET balení, víno, lihoviny a široký sortiment nealkoholických nápojů včetně sudových limonád. V sortimentu máme rovněž slané pochutiny, tabákové výrobky a doplňkový sortiment, jako je např. jednorázové piknikové

nádobí, příbory a kelímky z papíru nebo plastu. Prodáváme výčepní plyny, led a ledovou tříšť.

## Rychlá služba a kvalitní zboží

Za dobu této činnosti jsme získali zákazníky jak z řad gastronomie, tak i ze soukromé sféry. Naší filozofií je, být co nejbližší k zákazníkovi a poskytnout mu rychlou službu a kvalitní zboží. Jsme rádi, když se k nám zákazníci vracejí a využívají našich služeb pravidelně a vážíme si toho. ■



▲ **JASO – CASH and CARRY**  
Masná 9  
602 00 Brno  
**Otevřeno:** PO–PÁ: 8–17  
**tel.:** +420 548 130 114  
**mobil:** +420 777 765 737  
www.jasocc.cz  
masna@jasocc.cz



▲ **JASO – CASH and CARRY**  
ul. 28. října 68  
692 01 Mikulov  
**Otevřeno:** PO–NE: 9–20  
**tel.:** +420 519 322 275  
**mobil:** +420 777 737 272  
www.jasocc.cz  
mikulov@jasocc.cz

# Menu na letní grilování

Namíchali a uvařili jsme k vašemu letnímu pohodovému relaxování příhodné „meníčko“, kterým můžete potěšit sebe i své blízké.



Autor: Adam Kronek

## KOKTEJL MAI TAI

Legendární koktejl Mai Tai si získal oblibu už ve 40. letech minulého století. Na horké letní dny je jako stvořený. Připravíte jej velmi snadno.

Do shakeru plného ledu nadávkuje následující suroviny:

- 2 cl lehkého bílého rumu (nejlépe Wray & Nephew Overproof)
- 2 cl tmavého rumu (nejlépe jamajský Appleton V/X)
- 2 cl mandlového likéru
- 2 cl triple sec
- 2 cl cukrového sirupu 2 : 1
- 2 cl čerstvé limetové šťávy

Všechny ingredience v shakeru řádně protřepte (10–15 vteřin) a následně přelijte do sklenice maximálně o objemu 300 ml. Ozdobte plátkem čerstvého citrusu a snítkou máty. Zapíchnete brčko, lehněte si na lehátko a srkejte.

## MARINOVANÉ HOVĚZÍ S PLNĚNOU BRAMBOROVOU PŮLKOU

**Ingredience na 4 porce:**

- 800 g hovězího nízkého roštěnce
- 2 střední světlé cibule
- 1 červená cibule
- 4 stroužky česneku
- 1 lžice nastrouhaného křenu
- 1 červená paprika, lilek a cuketa
- 2 rajčata
- 4 cl koňaku
- 1 lžice másla
- sůl, pepř
- parmazán, olivový olej
- výrobek Potato skin (LambWeston)

maso naložte do marinády a nechte přes noc (ideálně 24 hodin) v ledničce. Dopředu si také můžete připravit náplň do bramborových půlek od firmy LambWeston. Na menší kousky si nakrájejte červenou cibulku, papriku, rajčata, lilek a cuketu. Zeleninu ugrilujte, směs osolte, opepřete a přidejte trochu utřeného česneku.

Další den vytáhněte maso z marinády a lehce osušte. Osolte a položte na rozpálenou pánev či gril. Na prudko grilujte z každé strany 3 minuty a poté nechte dopékat na grilu stranou od přímého ohně nebo v troubě na 150 stupňů do požadovaného stupně propečení. Bramborovou půlku naplňte zeleninovou směsí, posypte trochou parmazánu nebo čedaru a dejte zapéct na 10 minut při 175 stupních. Pokud pečete maso na pánvi, můžete do výpeku přidat zbylou marinádu a zredukovat na polovinu. Poté přilijte trochu koňaku a nechte alkohol odpařit. Odstavte a omáčku zjemněte kouskem dobře vychlazeného másla. Přejeme dobrou chuť!



Autor: Tomáš Havlík

## 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)



# Mattoni Schorle

**50 % OVOCNÉ ŠŤÁVY**  
50 % PERLIVÉ MATTONI



Mattoni Schorle  
Jablko 1,5l

Mattoni Schorle  
Jablko a hrozno 1,5l

MATTONI  
**Schorle.**  
TVOJE NOVÁ VÁŠEŇ