

RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ



MAGAZÍN

ZIMA 2015
zdarma



Přejeme Vám příjemné prožití svátků vánočních.

Děkujeme Vám za projevenou důvěru v uplynulém roce a do nového roku 2016 Vám přejeme hodně zdraví, štěstí, osobních i pracovních úspěchů.

Basketbalisté
U PLOTNY



Laco
DĚCZI
...nejraději mám ryby

**Štědrovečerní
VEČERE**

SLADKÉ
VÁNOCE

Vážený zákazníci a čtenáři, rok se s rokem sešel a už je to zase tady. Venku je plískanice, prší, sluníčko se nám už také dlouho neukázalo. Možná jste zahlédli i první vločky. Nepochybně ale nepropadejte depresi. Je to ideální čas uvařit si voňavou kávu nebo horký čaj a v klidu si listovat naším gastročasopisem. Určitě Vám poskytne spoustu inspirací, jak si ozvláštňit letošní Vánoce osvědčenými recepty. Budeme rádi, když se náš časopis stane Vaším přítelem pro chvílky odpočinku, ale i rádcem a inspirací při přípravě více či méně tradičních vánočních lahůdek, kterými určitě uděláte radost sobě i svým blízkým. Vánoce jsou přeci svátky klidu. Proto odhodte starosti a nechte se unášet pohodovou atmosférou. My Vám přejeme, aby se vás tato pohoda držela nejen na Vánoce, ale i po celý nový rok.

JIP východočeská



GastroMAGAZÍN

Čtvrtletní periodikum zaměřené na kvalitní gastronomii, nové trendy, zboží a vyhlášené podniky v ČR.

REDAKCE

JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská ve spolupráci s GastroStudiem JIP: Dalibor Navrátil, Jan Všecka, René Ritter, Alena Burešová, Petra Králová, Karolína Frýdová, Michal Lelek, Jana Ludvíčková, Hana Pospíšilová

VYDAVATEL:
JIP východočeská, a.s.,
Hradištská 407, 533 52,
Pardubice-Staré Hradiště

WEB:
www.jip-potraviny.cz,
www.jip-gastrostudio.cz,
www.jip-magazin.cz

FACEBOOK:
[/jip.potraviny](https://www.facebook.com/jip.potraviny)
[/jip.gastrostudio](https://www.facebook.com/jip.gastrostudio)



KONTAKT:
marketing@jip-napoje.cz
DÁLE VYDÁVÁME:



2016

Vážený obchodní přátelé,

přejeme Vám příjemné prožití svátků vánočních.

Děkujeme Vám za projevenou důvěru v uplynulém roce a do nového roku 2016 Vám přejeme hodně zdraví, štěstí, osobních i pracovních úspěchů.



VELKOOBCHOD POTRAVIN S ČESKÝM SRDCEM
Již 20 LET S VÁMI



Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:





OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 4 **Cukroví**
tradiční i netradiční
- 12 **Štedrovečerní večeře**
podle Dalibora Navrátila
- 16 **Laco Déczi**
jazzový trumpetista
- 18 **Silvestrovské menu**
připravil René Ritter
- 20 **Novoroční oběd**
jinak, než ho znáte
- 22 **Finger food**
hra barev a tvarů
- 28 **BK JIP Pardubice**
vaří steaky
- 32 **The Pub**
jídlo, pití a život
- 34 **G.H.MUMM**
šampaňské vítězů
- 36 **Novinky v Jipu**
nové korporátní video
- 38 **Dárkové balení**
pod stromeček





CUKROVÍ

Jak známe Vánoce? Vůně jehličí, dárky s barevnými stuhami, všude zní koledy, barevná světélka a vzduch provoněný cukrovím. Zkuste i vy osvědčené vanilkové rohlíčky, včelí úly, linecké nebo pracny a vaše vánoční pohoda bude povýšena o fantastické chutě vlastní výroby.

Alena Burešová: „Cukroví už raději pečú, než jím“

Chutné a na pohled krásné vánoční cukroví pro náš magazín upekla Alena Burešová, která také společně s kuchařem Daliborem Navrátilem povede 10. prosince kurz pečení vánočního cukroví s ochutnávkou pravého vánočního punče v našem Gastrostudiu.

Chtěla jste cukrařinu dělat již od mala, nebo vás k pečení dovedl osud?

K cukrařině mě přivedla vlastně spíše náhoda. Začala jsem se jí věnovat na základě požadavků rodiny a kamarádky, která se tím zabývá. Je to můj životní sen, který jsem si splnila a který mě naplňuje.

Objevují se dnes v tomto oboru nějaké módní trendy?

Dnes vládnou módní trendy v podobě marcipánu, modelovacích a potahovacích hmot. V poslední době také narůstá požadavek na tradiční cukroví té nejlepší kvality, což samozřejmě znamená používat vybrané kvalitní suroviny.

Které cukroví nejraději připravujete?

Nejradši pečú jednoduché a tradiční cukroví od našich babiček. Sbíráím staré recepty a buď je používám k pečení v původní variantě, nebo si je i malinko vylepšuji. Mezi mé nejoblíbenější recepty patří pocukrovaný Silvestr, na který vám také sdělím recept a uvidíte i výsledek na fotografiích v této reportáži.

10. 12. 2015 - Kurz pečení vánočního cukroví s ochutnávkou pravého vánočního punče

Na kurz se můžete přihlásit na našich webových stránkách www.jip-gastrostudio.cz v sekci kurzy.

Jaká byla největší vaše výzva v cukrařině?

Mojí největší výzvou byl doposud dort ve tvaru vějíře. Byl to dort vyrobený klasickou metodou, ozdobený růžemi z modelovací hmoty a zároveň živými květy.

Máte nějaké rady pro začínající hospodyňky, které se letos poprvé pustí třeba do vánočního pečení dle vašich receptů?

Vzkázala bych jim, ať se nebojí a nehledají v ničem žádnou složitost. Vše je v jednoduchosti.

Jak je to s konzumací cukroví, stále vám chutná?

Cukroví raději pečú, než konzumuji. Jsem moc ráda, když vím, že lidem mé cukroví chutná a přátelé, pro které pečú, se ke mně opětovně vrací.

Jak začala vaše spolupráce s Gastrostudiem JIP?

Bylo to na doporučení pana Dalibora Navrátila, pro kterého jsem již připravovala několik zajímavých zakázek.





PŘIPRAVILA Alena BUREŠOVÁ
FOTO Petra KRÁLOVÁ

ROHLÍČKY s čokoládovou náplní

Suroviny:

280 g ořechů, 2 vejce, 280 g cukru, strouhanka

Vajíčka s cukrem třeme, přidáme ořechy a strouhanku na zahuštění těsta. Necháme uležet. Vytvoříme rohlíčky. Pečeme v troubě vyhřáté na 150 °C.

Krém:

1 šlehačka, 4 žloutky, 100 g čokolády na vaření, 2 kostky másla, 2 lžice cukru

Na páře rozpustíme šlehačku a žloutky a spojíme v kaši. Ušleháme másla a cukr, přidáme vychladlou kaši a šleháme do hladka. Cukrářskou špičkou tvoříme krémem vlnky na rohlíčky, necháme ztuhnout a potom namáčíme v čokoládě.

Čokoládové ROHLÍČKY



Včelí ÚLY

Včelí ÚLY

Suroviny:

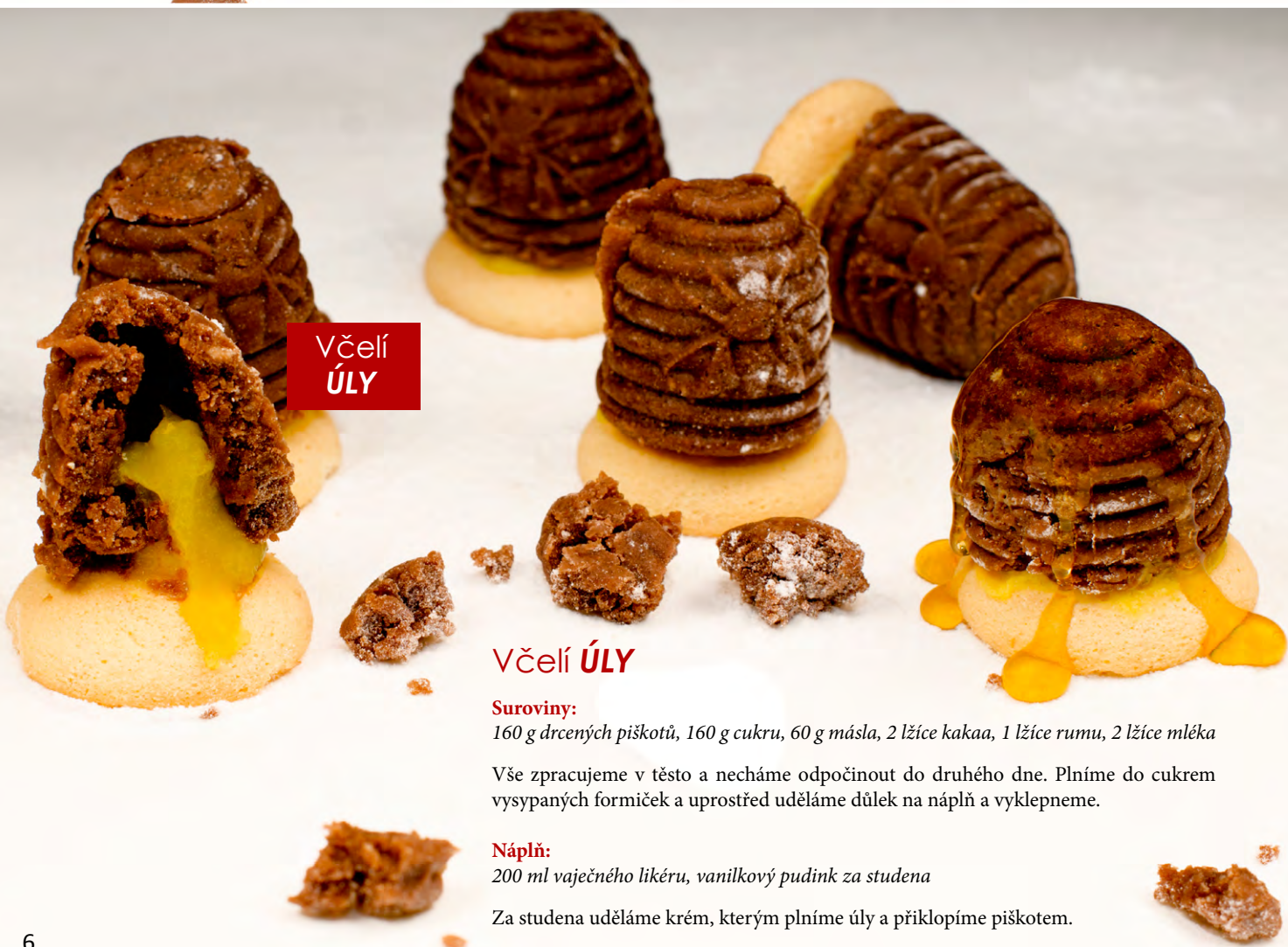
160 g drcených piškotů, 160 g cukru, 60 g másla, 2 lžice kakaa, 1 lžice rumu, 2 lžice mléka

Vše zpracujeme v těsto a necháme odpočinout do druhého dne. Plníme do cukrem vyspaných formiček a uprostřed uděláme důlek na náplň a vyklepneme.

Náplň:

200 ml vaječného likéru, vanilkový pudink za studena

Za studena uděláme krém, kterým plníme úly a přiklopíme piškotem.





Ischelské DORTÍČKY

ISCHELSKÉ dortíčky

Suroviny:

300 g hladké mouky
200 g tuku (Hera)
100 g cukru
2 lžice kakaa
50 g mandlí (oloupaných a nastrouhaných)
1 žloutek, citrónová kůra

Ze všech surovin zpracujeme těsto, které necháme do druhého dne uležet. Poté vyválíme placku a vykrajujeme kolečka. Pečeme do růžova.

Krém:

100 g cukru
100 g ořechů
2 žloutky
35 g pikantní zavařeniny
1 lžice rumu
125 g másla

Žloutky s cukrem ušleháme ve vodní lázni do husté pěny. Odstavíme z páry a šleháme do vychladnutí. Přidáme máslo, ořechy, rum, zavařeninu a vyšleháme. Krémem slepujeme kolečka, poléváme čokoládou a dáváme oloupané mandle.



Plněné OŘECHY

Plněné OŘECHY

Suroviny:

340 g hladké mouky
250 g tuku (Hera)
150 g ořechů
200 g cukru

Vše zpracujeme v těsto. Necháme odpočinout do druhého dne. Plníme do formiček a pečeme do růžova. Plníme krémem a ozdobíme čokoládou.

Krém:

250 ml mléka
1 kakaový pudink
1 máslo
100 g cukru
50 g ořechů
kakao

Z mléka a pudinku vaříme kaši, kterou necháme vychladnout. Ušleháme máslo a cukr, přidáme trochu kakaa a vychladlou kaši, šleháme do hladka. Nakonec přidáme ořechy a vyšleháme.

TRADICE OD ROKU 1920
BOŽKOV

VŽDYCKY SÁM SEBOU

NEJLEPŠÍ
RECEPT
NA VÁNOČNÍ
POHODU



PRACNY

Suroviny:

150 g cukru
150 g tuku (Hera)
250 g hladké mouky
120 g ořechů
2 žoutky
trocha kaka, na špičku nože skořice
a mletého hřebíčku

Dobře promícháme a plníme do formiček.
Pečeme do růžova. Teplé obalujeme
v moučkovém cukru.

PRACNY



Ořechové ROHLÍKY

Ořechové ROHLÍKY

Suroviny:

500 g hladké mouky
2 žoutky
citrónová kůra
100 g ořechů
150 g cukru
1 vanilkový cukr
280 g tuku (Hera)

Suroviny zpracujeme v těsto. Necháme uležet do druhého dne. Plníme do formiček a pečeme do růžova. Teplé vyklepáváme. Plníme ořechovým krémem a ozdobíme čokoládovou polevou.



Ořechové ŘEZY

OŘECHOVÉ řezy

Suroviny:

500 g hladké mouky
200 g cukru
200 g tuku (Hery)
2 vejce
2 lžice medu
2 kávové lžičky sody rozmícháme ve 2 lžičkách mléka

Těsto rozdělíme na 2 placky. 1 placku upečeme a na druhou ještě uděláme vrstvu z 350 g ořechů (půlky, čtvrtky), 80 g cukru, 120 g másla, 3 lžice medu. Vše osmažíme do zlatova a horké dáme na placku a hned upečeme.

Krém:

1 a 1/2 hrnku mléka
2 lžice hladké mouky
2 lžice solamylu
100 g cukru

Vše uvaříme jako pudink, necháme vychladnout a přidáme 200 g másla, ušleháme a přidáme šťávu z 1/2 citrónu. Placku bez ořechů pokapeme rumem, na to dáme krém a druhou placku s ořechy, vrch pokapeme rumem. Necháme do druhého dne uležet.



LINECKÉ

LINECKÉ

Suroviny:

250 g hladké mouky, 130 g cukru, 130 g tuku (Hera),
1 vejce, 1 prášek do pečiva, citrónová kůra, pikantní
marmeláda na namazání

Vše zpracujeme v těsto a necháme do druhého dne uležet. Vyválíme placku. Z těsta vykrajujeme tvary, plné na spodní a s otvorem uvnitř na vrchní část. Slepujeme pikantní marmeládou vždy jeden plný tvar a jeden tvar s otvorem.

Pocukrovaný SILVESTR

Suroviny:

300 g cukru
220 g tuku (Hera)
600 g polohrubé mouky
3 vejce
6 lžic mléka
1 a 1/2 prášku do pečiva
citronová kůra

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které rozdělíme na dva větší díly a jeden menší. Z většího dílu vyválíme placku a dáme ji na hlubší plech, vymazaný a vysypaný moukou. Na první placku dáme makovou náplň, na kterou položíme další placku z většího dílu těsta a tu potřeme pikantní marmeládou. Z menšího dílu těsta vyválíme placku a vykrajujeme různé tvary, které položíme na marmeládu. Pečeme do růžova. Pocukrujeme.

Maková náplň:

300 g mletého máku
250 g cukru
300 ml mléka

Mléko s cukrem dáme vařit a přidáme mák, krátce povaříme.



Pocukrovaný
SILVESTR



Ořechové
KOŠÍČKY

KOŠÍČKY s ořechovou náplní

Suroviny:

500 g hladké mouky, 250 g tuku (Hera), 250 g cukru, 1 vanilkový cukr, 2 vejce
Vše zpracujeme v těsto a necháme do druhého dne uležet. Těsto plníme do formiček a upečeme do růžova, ještě teplé vyklepneme.

Náplň:

250 ml mléka, 1 vanilkový pudink, 1 máslo, 100 g cukru, 200 g ořechů

Ze surovin vytvoříme těsto a necháme vychladnout. Ušleháme máslo, cukr a ořechy a přidáme vychladlou kaši, vyšleháme a přidáme rum dle chuti. Cukrářskou špičkou naplníme košíčky, necháme ztuhnout a polijeme čokoládovou polevou. Ozdobíme oloupaným lískovým oříškem.



Vanilkové
ROHLÍČKY

Vanilkové ROHLÍČKY

Suroviny:

200 g hladké mouky, 100 g tuku (Hery), 50 g ořechů, 50 g cukru, 1 vejce, trochu prášku do pečiva

Vše zpracujeme v těsto, necháme uležet do druhého dne. Vytvoříme rohlíčky, pečeme při 200 °C do růžova. Teplé obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

BAILEYS®
Chocolat
LUXE

*Objevte pravou
belgickou čokoládu
& Baileys*



BAILEYS CHOCOLAT LUXE

Každá lahev v sobě ukrývá směs těch nejlepších irských whiskey, čerstvé smetany a originální belgické čokolády s vysokým podílem kakaových bobů ze západní Afriky s příměsí vanilky z Madagaskaru.

BRAMBOROVÝ salát

Suroviny pro 4 osoby:

1,5 kg brambor, 1 ks velké cibule, 300 g mrkve, 200 g celeru, 150 g pastiňáku, 100 g sterilovaného hrášku, 4 ks vajec, 350 g majonézy, dle chuti sůl a pepř, 3 dcl octa, 150 g cukru krupice, 100 g sterilovaných okurek

Brambory omyjeme, dáme do hrnce, zalijeme vodou a uvaříme skoro do měkka. Vodu scedíme, brambory necháme vychladnout. Po vychladnutí brambory oloupeme a pomocí tlačítka protlačíme na kostky.

Kořenovou zeleninu a cibuli očistíme. Kořenovou zeleninu omyjeme a nakrájíme na menší kostičky. Do rendlíku nalijeme vodu, přidáme ocet, sůl, nakrájenou kořenovou zeleninu a uvaříme skoro do měkka. Pozor, nálev na vaření zeleniny musí být hodně vychucený. Zeleninu po uvaření necháme zchladnout v tomto nálevu. Očištěnou cibuli na drobno nasekáme. Okurky nakrájíme na menší kousky. Vejce uvaříme ve vodě. Po uvaření a vychladnutí vejce opatrně oloupeme. Sterilovaný hrášek zbavíme nálevu.

Kořenovou zeleninu vycedíme, ale nálev si uschováme. Do mísy dáme majonézu, kořenovou zeleninu, cibuli, hrášek a vše důkladně promícháme. Přidáme uvařené a na menší kusy nakrájená vajíčka, brambory a okurky. Opatrně spojíme v jednolitou hmotu. Tuto hmotu dochutíme dle potřeby nálevem z kořenové zeleniny. Osolíme a opepříme dle chuti.

Důležité je, aby brambory byly pevné, né aby salát připomínal štouchané brambory.

Smažený KAPR v domácím karotkovém oleji

Suroviny pro 4 osoby:

800 g filet z kapra, 1 l kvalitního řepkového oleje, 300 g karotky, 150 g hladké mouky, 3 ks vajec, 350 g jemné strouhanky, dle chuti sůl, 1 ks citronu

Filet z kapra omyjeme, osušíme, naporcujeme na 200 gramové filety. Kůži na dvou místech nakrojíme. Osolíme a do masa dlaní vetřeme. Filety postupně obalíme v hladké mouce, v rozšlehaných vejcích a nakonec v kvalitní jemné strouhance.

Do většího hrnce na hrubo nastrouháme očištěnou karotku, přilijeme olej, zahřejeme a rozpálíme přibližně na 120 °C. Olej na půl hodiny odstavíme. Takto vznikne kvalitní domácí karotkový olej. Po půl hodině přes jemný cedník přecedíme.

Obalené filety zlehka smažíme v takto připraveném karotkovém oleji. Po usmažení dáme filety na savý papírový ubrousek, kterým se zbavíme přebytečného oleje.

KUCHAŘSKÉ TECHNIKY:

Takto můžete obalit kteroukoliv vámi oblíbenou sladkovodní rybu.

Doporučujeme si připravit svou kvalitní strouhanku doma.

Kapra můžete usmažit v přepuštěném másle Ghi.



bramborový salát



PŘIPRAVIL Dalibor NAVRÁTIL
FOTO Petra KRÁLOVÁ

Štědrovečerní **VEČEŘE**

Předvánoční stres opadl, dárky jsou zabalené, stromček ustrojený a zbývá jediné – uvařit skvělou štědrovečerní večeři. S pomocí našich receptů dovedete vánoční atmosféru k dokonalosti a večeři připravíte tak, že na ni vaši blízcí budou s chutí vzpomínat do dalších Vánoc.

smažený
kapr



houbový
Kuba



Houbový KUBA

Suroviny pro 4 osoby:

300 g velkých krup
80 g sušených pravých hřibů
1 ks velké cibule
3 stroužky česneku
80 g vepřového sádla
1 lžice sušené majoránky
1/2 moka lžice drceného kmínu
dle chuti sůl a pepř

Kroupy dobře propláchneme pod tekoucí studenou vodou. Zalijeme vroucí vodou a necháme přes noc bobtnat. Vodu slejeme, nalijeme novou a vaříme do měkka. Po uvaření vodu scedíme, propláchneme. V rendlíku rozehejeme vepřové sádlo, ve kterém orestujeme na drobno nakrájenou cibuli. Přidáme kroupy, sůl, kmín, pepř, majoránku, utřený česnek a do měkka uvařené, na drobno nakrájené houby a spojíme v jednotnou hmotu. Dochutíme dle potřeby solí, pepřem, utřeným česnekm.

KUCHAŘSKÉ TECHNIKY:

Používejte jen velké kroupy. Malé nebo lánané pro tento pokrm nejsou vhodné.

Jídlo bude chutnější, když kroupy uvaříte v kterémkoliv masovém vývaru.

Sušenou majoránku můžete nahradit majoránkou čerstvou.

Houbový kuba by měl být vláčný a šťavnatý, ne vysušený.

Pokud možno, použijte na houbového kuba sušené pravé hřibky. Ostatní sušené houby kroupy zabarví do tmava.



rybí
polévka



Vánoční RYBÍ polévka

Suroviny pro 4 - 6 osob:

Skelety ze sladkovodních ryb, 3 ks hlav kapra, 300 g jiker a mlíčí, 300 g karotky, 200 g pastináku, 150 g celeru, 1 ks velké cibule, 6 ks bobkového listu, 10 kuliček nového koření, 10 kuliček celého černého pepře, 4 pol. lžice hladké mouky, 120 g másla, 1 snítka velkolisté petržele, 1 špetka muškátového oříšku, dle chuti sůl, 3 ks rohlíků

Skelety ze sladkovodních ryb a hlavy kapra důkladně pod tekoucí vodou umyjeme. Zbavíme rybiho slizu, žáber a očí. Dáme do hrnce, nalijeme vodu, osolíme, přidáme koření a uvaříme do měkka. Po uvaření přecedíme. Rybí maso po vychladnutí obereme a dáme do misky. Do rendlíku dáme máslo, rozehejeme, přidáme hladkou mouku a uděláme si světlou jíšku. Takto vzniklou jíškou zahustíme rybí vývar, přidáme jikry, mlíčí a očištěnou, nahrubo nastrouhanou kořenovou zeleninu. Přivedeme k varu a na mírném ohni 10 minut provaříme. Dochucujeme solí, muškátovým oříškem a kdo bude chtít, může zjemnit kvalitní smetanou. Rohlíky nakrájíme na větší kostky, které na suchu na pánvi do zlatova opečeme. Na závěr přidáme uvařené obrané rybí maso. Na talíři zdobíme na hrubo nasekanou velkolistou petrželí.

KOTÁNYI
1881
GOURMET



KOTÁNYI PAPRIKA

Svět chutí a vůní

Naše vášeň pro koření začala ve chvíli, kdy János Kotányi otevřel svůj první mlýn na papriku v roce 1881. Sladký a pikantní plod zahájil novou éru evropské kuchyně. Až do dnešních dnů zůstává tajemství jeho úspěchu stejné – inspirace a kreativita. Naše paprika se svou intenzivní barvou a plnou chutí Vás bude inspirovat k přípravě vlastních kulinářských kreačí.

www.kotanyigourmet.cz



Gastro balení: PET dózy od 400 -1200ccm
Alu pytle 800 - 1000g, Kbelík 5kg.

Laco DÉCZI



Rčení „sejde z očí, sejde z mysli“ platí v New Yorku nejvíc na světě, říká Laco Déczi

Známý americký skladatel, kapelník, ale především jazzový trumpetista původem ze slovenské vesnice Bernolákovo Laco Déczi přijíždí pravidelně do České republiky, aby zde uspořádal koncertní šňůru. Po jednom ze svých vystoupení si našel chvíli ve svém nabitém programu a promluvil mimo jiné o jídle i svém novém CD.



Včera jsem byla na vašem koncertě a tam jsem si uvědomila, že poprvé jsem vás na živo slyšela asi před 18 lety. Tenkrát byla ale kapela v jiném složení...

Ano, to se pořád mění. Ale v tomto složení už jsme skoro pět let.

Pět let? To už je dlouho... Jaký byl vlastně příběh vašeho bandu, Celuly, kterou jste založil v roce 1967?

Pamatuju si přesně, že jsme seděli v Reduté v době těžkého komunismu. Byl u toho Evžen Jedorov a ještě jeden saxofonista, herec, který už zemřel. Tenkrát jsme si dělali legraci z komunistického sloganu, že mají „stranickou buňku“ a my si říkali, že jsme taková „jazzová buňka“. A celula znamená v překladu buňka, takže takto to vzniklo. A s tímto názvem jsme také pokračovali, jen dnes už jsme Celula New York, protože téměř všichni, kromě pianisty, který pendluje mezi USA a Českem, žijeme v Americe.

Jednomu synovi, který s vámi hraje, říkáte Vajco. Jak to vůbec vzniklo?

Protože je jako z vajec. Další syn je Peter, tomu zase říkám Čingischán, protože on je na půl Číňan a na čtvrt Japonec. A jednoho syna mám tady v Čechách, ten muziku nedělá, ale je schopný podnikatel. Peter se muzice věnoval, hrál velmi dobře na piano a trumpetu, pak si ale udělal univerzitu, je z něj inženýr a teď dělá v elektro firmě.

Třeba se k tomu někdy vrátí...

Nevim. Minule přinesl trumpetu, tak jsme spolu hráli lidovky. Moje žena to poslouchala a říkala: „To snad hraje rádio.“ On čte perfektně noty a hraje opravdu přesně. Ale moc se mu hrát nechce.



Protože děláme rozhovor do magazínu, který je především o jídle, nedá mi se nezeptat, co nejraději jíte?

Já mám nejraději ryby. Bydlím asi osm minut od moře, takže jsem dřív chodíval i chytat, ale pak tam natáhli elektrické kabely a všechny ryby zmizely. A když jsem v Praze, bydlím v hotelu na Zbraslavi, kde jsou sádka, takže tam chodím. Tam nám rybu rovnou zabijí a mají pstruhy, amury, tolstolobiky i kapry.

A co pijete, víno?

Já už dva roky alkohol nepiju. Teď piju vodu...

Každý rok vydáváte nové CD. Letos připravujete CD se symfonickým orchestrem, kdy by mohlo vyjít?

Podklady už jsou nahrané a počítám, že na jaře by to už mohlo být. Zazní na něm fagot, lesní roh, anglický roh, flétna nebo housle, takže je to trochu komplikované. Ale nahráváme to ve Studiu Propast u Petra Jandy, protože je to můj životní kamarád a jeho studio má opravdu světové parametry. On sám se také na CD podílí, hraje v něm na kytaru. Je to opravdu výborný muzikant a skvělý člověk. Když se stal slavným, vůbec se nezměnil a je pořád takový, jakého jsem ho vždycky znal. Také mám štěstí, protože mám kamaráda, který je vynikající fagotista, nepříhodně se jmenuje Hlucháč a hraje ve filharmonii. On mi právě sehnal nejlepší lidi z filharmonie, flétnistku a hornistu. Navíc přišel jeden geniální dirigent, Jan Chalupecký, který je šéfdirigent Národního divadla a který mi to dává celé dohromady.

Když přijedete sem, chodíte na nějaké koncerty?

My na to vůbec nemáme čas. Když přijedeme, máme program tak nabitý, že máme jeden dva dny volno, jinak každý večer hrajeme.

Předkapelou na vašem turné je skupina On Line Session...

Ano, já je znám. Sice jsou ještě mladí, ale velmi šikovní. Například ten bubeník (Radek Doležal, pozn. red.) je syn mého kamaráda, je mu 19 let a je opravdu hodně schopný. Jsou sice na začátku, ale hrají. A je dobře, že hrají a nechodí po ulici s telefonem. Pořád vídám děti, co chodí po ulici s telefonem. Já jsem zvědavý, jak to dlouho vydrží, protože oni už ani netelefonují, ale jenom píšou. Ty palce už mají úplně odrané. A takhle si zkazí ten mladý život. Vůbec už nevědí, co je sranda. Když jsem byl tak mladý jako oni, dělali jsme mejdany, vytáhli jsme holky na Vinohrady a užívali si s nimi. A dnes tomu děti nechtějí věřit, myslí si, že si dělám srandu.

Když se vrátíte do New Yorku, hrajete stále na 70. ulici?

Ne, to se mění. Když odtamtud odejdeme, tak zase musíme najít jiné místo. Tam totiž rčení „sejde z očí, sejde z mysli“ platí nejvíce na světě.

Ale na druhou stranu je tam hodně možností, ne?

No, je i není. Kází to tam takové ty děti z bohatých rodin, které hrají celkem nezajímavou muziku, ale jsou hezky oblečené a hrají zadarmo. A majitelé klubů si je tam pozvou, protože jsou lakomí zaplatit pár dolarů profesionálním muzikantům. To ale nemá dlouhého trvání. Newyorčané do klubů moc nechodí, takže tam chodí hlavně turisté. Ale ti mají naposlouchanou tu nejlepší muziku na CDčkách, kterou očekávají i v klubech. A když přijdou ke dveřím, chvíli poslouchají a slyší tam tyhle děti, které nic neumí, tak odejdou. Klub je pak prázdný a brzy se zavře, protože nemá z čeho platit nájem. Je to takový koloběh.

Ale teď jste přijel na koncertní šňůru po Česku. Jak dlouho tady budete?

Budeme tu téměř až do Vánoc.

A můžeme se na vás těšit zase za rok? Co vás ještě čeká po tomto turné?

Ano, zase za rok. My jezdíme různě, kde se dá. Byli jsme v Kanadě, Švýcarsku, Německu, v únoru jedeme na Floridu, kde máme také nějaké hraní, a pak jedeme do Jihoafrické republiky, na festival.



Laco Déczi se narodil 29. března 1938 ve vesnici Bernolákovo na Slovensku. V roce 1962 se usadil v Praze, kde založil skupinu Jazz Celulla. Od sedmdesátých let byl také členem Jazzového orchestru Československého rozhlasu a Tanečního orchestru Československého rozhlasu. V roce 1985 emigroval do Západního Německa a o rok později do Spojených států americkým, kde žije dodnes. Se svou kapelou Celula New York koncertuje po státech New York a Connecticut a vystupuje s řadou významných jazzových muzikantů. Od roku 1990 jezdí pravidelně do České republiky i na Slovensko, kde pořádá koncerty. Během svého života získal několik ocenění, jako jsou například Cena kritiků časopisu Melodie nebo Cena Československé jazzové federace za vynikající sólistickou činnost. Kromě hudby se věnuje také malbě.

ANGLICKÁ SLANINA plněná švestkami

Suroviny pro 4 osoby:

12 plátek anglické slaniny
12 ks sušených švestek
2 ks jablek
100 g másla
1 pol. lžice cukru krupice
1/2 balení toastového chleba
0,1 dcl brandy
plátky mandlí na ozdobu

Švestky marinujeme v brandy několik hodin před přípravou předkrmu. Marinované švestky zabalíme do plátků anglické slaniny a spícháme párátkem. Takto připravené švestky pečeme v předehřáté troubě 3 až 5 minut na 160 °C.

Na pánvi pomocí másla a cukru zkaramelizujeme na měsíčky nakrájená a jádřinců zbavená jablka.

Toastový chléb vložíme mezi dvě kulatá vykrajovátka a takto připravený toast pečeme na sucho v troubě 2 až 3 minuty na 160 °C. Tímto postupem docílíme vytvarování toastu.

Na předehřátý talíř položíme slaninové rolky se švestkami a zkaramelizovaná jablčka, přes která položíme toastový tunýlek. Dozdobíme mandlovými plátky.



1.

2.

ČESNEKOVÁ krémová polévka

Suroviny pro 4 osoby:

3 pol. lžice hladké mouky
3 pol. lžice másla
1 l drůbežího vývaru
0,25 l smetany 28%
0,1 l polotučného mléka
špetka muškátového oříšku
100 g česneku
dle chuti sůl a bílý pepř
1/2 balení toastového chleba

Na pánvi rozejdeme máslo, na kterém orestujeme nožem rozmáčkнутý, oloupaný česnek, přidáme hladkou mouku a vytvoříme jemnou jíšku. Do jíšky nalijeme vývar a povaříme, poté přidáme smetanu s mlékem a opět přivedeme k varu. Osolíme, opepříme a přidáme muškátový oříšek. Provařenou polévku propasírujeme přes jemný cedník. Polévku servírujeme do předehřátého talíře s toastem, který opečeme na sucho v troubě.



Silvestrovské POHOŠTĚNÍ



Pečené VEPŘOVÉ KOLENO se selskými bramborami



PŘIPRAVIL
René RITTER

Suroviny pro 4 osoby:

4 ks vepřového předního kolena, 1 ks cibule, 2 l černého piva,
600 g malých brambor, 150 g slaniny, 500g kysaného zelí,
20 g vepřového sádla, dle chuti sůl, pepř a česnek

Vepřová kolena přes noc namarinujeme v černém pivu se solí, pepřem a česnekm. Takto namarinovaná kolena pečeme v troubě 1,5 hodiny na 150 °C. Během pečení přeléváme výpekem a marinádou. Ke konci pečení nařízneme kůži kolena a přidáme

teplotu trouby na 180 °C, aby nám vznikla kůrka. Brambory omyjeme a i se slupkou pečeme v troubě 25 minut při 160 °C. Na sádle vyškváříme slaninu, přidáme nakrájenou cibulku a česnek, krátce orestujeme. Zelí propláchneme, necháme okapat a překrájíme, smícháme s restovanou cibulkou a lehce podusíme, dle chuti dosolíme. Na předeřtý talíř servírujeme pečené koleno se selským zelím a pečeným brambůrkem.



Salát z červené
ČOČKY

Suroviny pro 4 osoby:

400 g červené čočky, 1 ks červené cibule, 1 ks červené papriky, 1 ks žluté papriky, 2 hrsti rukoly, 100 ml olivového virgin oleje, 1 pol. lžice plnotučné hořčice, 1 pol. lžice citrónové šťávy, dle chuti sůl

Červenou čočku nemusíme namáčet, jen propláchneme a krátce povaříme ve vodě. Čočka velmi rychle měkne. Uvařenou čočku znovu lehce propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Ostatní suroviny (cibule, papriky) nakrájíme na malé kostičky. Čočku s nakrájenou zeleninou lehce promícháme a dochutíme dresinkem připraveným z olivového oleje, citrónové šťávy, plnotučné hořčice, soli a pepře. Studený salát dozdobíme čerstvou rukolou.

Novoroční ZELŇAČKA S KLOBÁSOU

Suroviny pro 4 osoby:

150 g vepřového sádla
1 ks cibule
4 ks brambor
400 g kysaného zelí
1 pol. lžíce hladké mouky
200 g pikantní klobásy
2-3 lžičky mleté papriky
dle chuti sůl, pepř a bobkový list
1 l vývaru

Brambory oloupeme, omyjeme a dáme do osolené vody, vaříme do měkka. Na rozpáleném sádle orestujeme na jemno nakrájenou cibulku do zlatova, přidáme mletou papriku a pikantní klobásu. Do připraveného základu vložíme kysané zelí. Vše pár minut restujeme. Osolíme, opepříme a přidáme bobkový list, zalijeme vývarem (můžeme použít vývar z vařeného jazyka) a povaříme. Když zelí změkne, polévku zahustíme máslovou jíškou, provaříme. Po provaření přidáme předem uvařené brambory. Polévku servírujeme do přehřátého talíře, můžeme ozdobit čerstvou petrželkou.



2.



3.

UZENÝ JAZYK se švestkovou omáčkou a bramborovými špalíčky

Suroviny pro 4 osoby:

1 ks uzeného hovězího jazyka, 200 g švestkových povidel, 150 g másla, 3 dcl suchého červeného vína, 1 ks citronu, dle chuti sůl, bílý pepř a cukr, 60 g bulva celeru, 60 g mrkve, 60 g petržele, 0,05 dcl rumu, 100 g sušených švestek, 0,5 l hovězího vývaru, 600 g brambor, 200 g hrubé mouky, 1 ks vejce, 1 l fritovacího oleje, 1 ks celé skořice, 0,5 ks badyánu, 150 g tvrdého perníku

Jazyk omyjeme, vložíme do osolené vody a uvaříme do měkka. Brambory oloupeme, omyjeme a uvaříme v osolené vodě do měkka. Vařené brambory nameleme, zamícháme s vejcem, prosátou moukou a špetkou soli. Vypracujeme hladké těsto, ze kterého vytvarujeme malé šišky. Takto připravené šišky vložíme do vroucí vody a vaříme přibližně 5 minut. Šišky odlepíme ode dna pomocí vařečky. Hotové šišky poznáme podle toho, že plavou na hladině. Šišky vyjmeme z vroucí vody a necháme okapat. Na másle orestujeme kořenovou zeleninu, přidáme marinované švestky (marinujeme v rumu několik hodin před přípravou jídla) a povidla, přidáme šťávu z citronu, cukr a zalijeme vývarem, červeným vínem a zbytkem rumu. Přidáme skořici, badyán a pozvolna vaříme až do rozvaření švestek a zredukování omáčky. Omáčku zahustíme tvrdým nastrouhaným perníkem a povaříme, dochutíme solí, cukrem a nastrouhanou citrónovou kůrou. Omáčku propasírujeme přes jemný cedník. Hotové šišky usmažíme do zlatova. Servírujeme na přehřátý talíř.



Finger FOOD

Hra barev a tvarů. Tak říkají v zahraničí moderní úpravě jednohubek známé pod názvem „finger food“. Každá malá porce, kterou hravě vezmete mezi dva prsty, je jen vaše. Tento způsob úpravy se může stát krásným doplňkem jakékoli slavnostní příležitosti. A pokud při přípravě zapojíte fantazii, využijete různé barvy i tvary potravin nebo více druhů nádobí, lžičky či kalíšky, potěší finger food kromě chuťových buněk i oko. Nápadům se meze nekladou!

PŘIPRAVIL Jan VŠETEČKA
FOTO Petra KRÁLOVÁ

lososové
ROLKY

Náš TIP!

LOSOSOVÉ ROLKY "GRAVAD LAX"

Suroviny pro 4 osoby:

1 kg	losos filet
125 g	cukr krupice
125 g	sůl hrubozrnná
2 pol. lžíce	bílý rum
dle chuti	sůl, pepř
1 snítka	kopr
50 ml	olivový olej panenský
na ozdobu	kapary

Z kůže stažený, omytý a osušený filet lososa položíme do mělkého pekáčku. Filet rovnoměrně zasypeme směsí cukru a hrubozrnné soli. Tak ho necháme 30 minut v pokojové teplotě. Poté zakápneme bílým rumem a necháme 4 až 5 hodin v pokojové teplotě marinovat. Po 4 až 5 hodinách filet vyjmeme, omyjeme a osušíme. Lososa nakrájíme na tenké plátky. Omytou cuketu nakrájíme na tenké plátky stejné jako u lososa. Na plátek lososa položíme plátek cukety a srolujeme.

Zakysanou smetanu osolíme, opepříme, zakápneme panenským olivovým olejem a přidáme kopr. Vše promícháme. Servírujeme na plastové lžičky, nejdříve zakysanou smetanu, na kterou postavíme rolku z lososa, vše dozdobíme čerstvým koprem a kapary.



lososové
ROLKY



hovězí
TATARÁK

HOVĚZÍ TATARÁK

Suroviny pro 4 osoby:

600 g	hovězí svíčková
1 ks	cibule střední
dle chuti	sůl, pepř
dle chuti	kmín mletý, paprika sladká
dle chuti	worcester, tabasco
50 g	hořčice
50 g	kvalitní kečup
4 ks	žloutky
1/2 bochníku	chléb
3 stroužky	česnek
100 g	okurka kyselá
2 dcl	olej na smažení
na ozdobu	chilli paprička
na ozdobu	petrželka

Syrové hovězí maso omyjeme, osušíme, nastroháme a vložíme do připravené misky. Cibuli nakrájíme na jemno a přidáme do misky k masu. Osolíme, opepříme, přidáme mletý kmín, papriku, hořčici, kečup, worcester, tabasco a žloutek. Vše lehce promícháme.

Z chleba vykrájíme pomocí kulatých vykrajovátek malá kolečka, která opečeme na rozpáleném oleji. Takto opečená kolečka potřeme česnekem. Na kolečka dáme lžičkou vytvarovaný malý noček z masové směsi. Dozdobíme plátkem kyselá okurky, česnekem, chilli papričkou a petrželkou.



**sýrový
KRÉM**

Výhoda Finger foodu spočívá v tom, že každá porcička je jenom Vaše, nikdo Vám nesahá na ostatní suroviny z rautového stolu.

Finger food, který si vyberete, je jen a jen Váš.

SÝROVÝ KRÉM S BYLINKOU

Suroviny pr 4 osoby:

150 g	kozí sýr měkký
200 g	lučina
3 lžičky	oříškový olej
1 snítka	pažitka
1/2 snítky	velkolistá petržel
1 balení	celozrnný chléb
na ozdobu	broskev
na ozdobu	červená paprika
kelímek se stopkou	

Kozí sýr a lučinu vyšleháme do hladké pěny, vmícháme oříškový olej a na jemno nasekanou pažitku s velkolistou petrželí. Podle chuti osolíme, opepříme a necháme v chladu odležet cca 1 hodinu. Vyšlehaný sýrový krém pomocí cukrářského sáčku naaranžujeme do připravených kelímků, na sýr položíme vykrajovátkem vykrojené kolečko celozrnného chleba a opět přidáme vyšlehaný sýr. Dozdobíme plátkem broskve, čerstvou bylinkou a červenou paprikou.



**sýrový
KRÉM**



jablečná
ROLKA

ROLKA S JABLEČNÝM CHUTNEY A ŠUNKOU OD KOSTI

Suroviny pro 4 osoby:

200 ml	med lesní
1 ks	jablko velké
dle chuti	sůl, cukr, pepř
dle chuti	mletá skořice
0,5 ks	badyán
200 ml	zakysaná smetana
50 ml	olivový olej panenský
1 citrón	citronová šťáva
4 ks	tortila pšeničná 28cm
150 g	šunka od kosti
200 ml	majonéza
100 ml	červené víno
na ozdobu	maliny
1 ks	chilli paprička

Jablečné chutney připravíme tak, že do rendlíku nalijeme med, který necháme zkaramelizovat, přidáme omyté, jádřinců zbavené a nakrájené jablko, které restujeme do měkka. Osolíme, osladíme a dle chuti přidáme mletou skořici a kousek badyánu. Necháme vychladnout. Do misky dáme zakysanou smetanu, osolíme a opepříme ji, přidáme panenský olivový olej a pár kapek citronové šťávy. Vše promícháme. Do misky dáme majonézu, pomalu vmícháváme červené víno, přidáme na jemno nasekanou chilli papričku a kečup, osolíme a osladíme. Pšeničnou tortilu potřeme zakysanou smetanou, na smetanu položíme plátky vepřové šunky od kosti. Šunku potřeme ochucenou majonézou. Tortilu pevně zabalíme jako roládu. Roládu nakrájíme na kolečka o šíři 2 cm. Takto nakrájená kolečka dozdobíme jablečným chutney a čerstvou malinou.

ROASTBEEFOVÉ KANAPKY

Suroviny pro 4 osoby:

0,5 kg	hovězí roštěná
200 g	kvalitní kečup
300 g	plnotučná hořčice
50 ml	worcester
250 ml	majonéza
150 ml	víno červené suché
dle chuti	moučkový cukr
2 ks	salátová okurka
1 ks	cibule červená
2 ks	rajče střední
250 ml	olej fritovací
1 ks	chilli paprička
1 balení	toastový chléb
párátka	



roastbeefové
KANAPKY

Hovězí roštěnou očistíme, odblaníme, osolíme a opepříme. Do misky dáme 2/3 kvalitního kečupu, hořčici a worcester, vše smícháme. Touto směsí potřeme roštěnou a necháme marinovat v chladu 2 dny. Po 2 dnech maso vyjmeme z marinády a necháme nejlépe 2 hodiny odpočinout v pokojové teplotě. Poté maso zprudka orestujeme ze všech stran na pánvi s rozežhátým olejem. Orestované maso vložíme do pekáčku a pečeme do měkka při 160 °C. Po upečení necháme zchladnout a nakrájíme na tenké plátky.

Majonézu dáme do misky, postupně vmícháváme červené víno, přidáme na jemno nasekanou chilli papričku a kvalitní kečup. Vše smícháme a dochutíme solí a moučkovým cukrem.

Z toastového chleba odkrojíme kůrky a nakrájíme na kostky. Na takto připravený chléb dáme omytou, na dlouhé plátky nakrájenou a do ruličky stočenou salátovou okurku, na to lžičkou dáme trochu ochucené majonézy a nakonec položíme do ruličky stočený plátek hovězího roastbeefu, vše spícháme párátkem. Dozdobíme tenkým kolečkem červené cibule a rajčátkem.



ČOKOLÁDOVÉ A MALINOVÉ MASCARPONE

Suroviny pro 4 osoby:

300 g	sušené švestky
200 g	mascarpone
100 g	čokoláda na vaření
100 ml	smetana 31%
100 g	maliny
dle chuti	cukr moučka
200 ml	silná káva

Sušené švestky naložíme do kávového extraktu a necháme 3 dny marinovat. V den přípravy švestky vyjme a necháme okapat.

Ve vodní lázni rozejdeme čokoládu, přidáme krátce povařenou smetanu, důkladně promícháme a necháme zchladnout. Po zchladnutí vmícháme 1/2 mascarpone a necháme ztuhnout v lednici. Pomocí cukrářského sáčku servírujeme na plastové lžičky. Dozdobíme marinovanou švestkou, hořkou čokoládou a mátou.

Maliny rozmícháme s druhou polovinou mascarpone a moučkovým cukrem, dáme do lednice ztuhnout. Pomocí cukrářského sáčku servírujeme na plastové lžičky, dozdobíme malinou a mátou.



čokoládové
MASCARPONE



malinové
MASCARPONE

JACK DANIEL'S[®]

MASTER
DISTILLER
SERIES



Jedinečná sběratelská příležitost Jack Daniel's Master Distiller No. 3 přichází do České republiky

Obj. alkoholu 43%

Sběratelská edice Jack Daniel's Master Distiller je limitovaná řada whiskey věnována palírníkům Jack Daniel's Distillery. Za celou dobu existence palírny se této pocty dostalo pouze sedmi lidem. Tato limitovaná série, která má oproti Jack Daniel's Tennessee Whiskey vyšší obsah alkoholu, zaujme jistě všechny milovníky whiskey a ocení jí také sběratelé.

První řada je věnována samotnému zakladateli palírny panu Jacku Danielovi, který měl jako jediný v historii palírny titul vlastníka a Master Distillera současně.

Na lahvích druhé řady této série je zobrazen Jess Motlow, kterému Jack pomyslné žezlo předal. Nyní přichází do České republiky třetí řada, která nese portrét Lema Motlowa, prasynovce Jacka Daniela. Lem věděl, že za celým úspěchem je především whiskey samotná a právě on říkal "Jack Daniel's není jen whiskey, je to rodina."

Každá lahev z edice má na zadní straně svoje unikátní číslo, díky kterému lze zaregistrovat na stránkách výrobce a následně je také možné stáhnout si certifikát o vlastnictví. (www.jackdaniels.com)



Pardubičtí basketbalisté vyměnili na jeden den dresy za zástěry

LEKTOR Dalibor NAVRÁTIL TEXT Karolína FRÝDOVÁ FOTO Petra KRÁLOVÁ

Nesmělý krok, trochu rozpačité pohledy... Tak nepřicházely do Gastrostudia JIP křehké dívky, ale deset dvoumetrových basketbalistů očekávajících zážitek daleko vzdálený jejich každodenní aktivitě. Společnost JIP, která je již pátým rokem generálním sponzorem BK JIP Pardubice, umožnila hráčům tohoto týmu zúčastnit se kurzu vaření pod vedením špičkového kuchaře Dalibora Navrátila. „Mám obavy, že budeme mít málo masa,“ zažertoval mistr, když viděl, jak se studio zaplnilo vysokými muži. „Né, buďte v klidu, všichni jsou vegetariáni,“ zareagoval pohotově doprovod týmu – tiskový mluvčí klubu René Peška. To už ale Dalibor rozdál všem hráčům slušivé zástěrky a mohlo se začít.

„V gastronomii je dnes trendem rustikálnost. Žádné velké úpravy při nandávání jídla na talíř.“

Po krátkém teoretickém úvodu přišla na řadu praxe. Levell krájel brambory, Radek s Kamilem dostali na starost cibulku a česnek, Josef sýr. Když měl Ondřej dokončit první přílohu, brambory Louisiana, a zamíchat majonézu do brambor rukama, trochu zaváhal, ale nakonec se do toho pustil. Co by ale byla příloha bez masa. S pomocí basketáků mistr připravil rib eye steak během několika málo minut a mohlo se podávat na stůl. „V gastronomii je dnes trendem rustikálnost. Žádné velké úpravy při nandávání jídla na talíř,“ poučoval kuchař účastníky kurzu a při tom vykouznil první porci. Postupně pak naservíroval jídlo každému hráči a mohlo se začít jíst. V dalších několika minutách zavládlo v Gastrostudiu naprosté ticho. Všichni potichu vychutnávali jídlo, které prostě nepotřebovalo komentář.

Suroviny:

1,5 kg malých brambor, 4 stroužky česneku, 350 g sýra s modrou plísní, 200 g majonézy, 4 ks jarní cibulky, sůl, pepř

Postup:

Brambory omyjeme a osušíme. Dáme na pekáč a upečeme do měkka v troubě vyhřáté na 180 °C. Doba pečení je přibližně 40 minut, dle výkonu vaší trouby.

Po dopečení brambory necháme vychladnout, poté je podélně rozpůlíme, mírně osolíme, opepríme a zlehka promícháme. Majonézu dáme do misky, přidáme na hrubo nastrouhaný sýr, na hrubo nakrájenou zelenou část jarní cibulky a utřený česnek, spojíme. Tuto hmotu přidáme k bramborám a zlehka zamícháme.



Ochutnávalo se...



Poslední chod losos
Gravad lax



Správné krájení steaků...



Ball tip



Jobi Wall a jeho steak

„Ball tip je snad to nejlepší hovězí, které můžete ochutnat.“

Po ochutávce následovala příprava další přílohy v podobě mrkve Vichy a steaků z vepřové krkovičky. Ani tento chod nebezpečně zavánějící zeleninou velké chlapě nezklamal a o jeho skvostné chuti vypovídaly do posledního sousta vyprázdňené talíře. Jen co hráči stačili řádně vstřebat předchozí chuťový zážitek, už na ně mistr čekal s hovězím ball tipem. Pár minut na pánvi, poté pár minut v troubě, osolit, opepřit a je hotovo. „Ball tip je snad to nejlepší hovězí, které můžete ochutnat,“ konstatoval Dalibor a doporučil dát si ho pouze samotné, bez přílohy, aby vynikla skvělá chuť masa. Poslední chod byl už trochu lehčí – losos se salátem z červené řepy. Nicméně i tato lahůdka zmizela z talířů hostů během pár okamžiků. To už však kurz dospěl do finále. Čtyři hodiny utekly jako voda. Prvotní rozpaky se rozplynuly nejen díky podávaným chuťovým skvostům, zajímavým informacím o potravinách a přípravě pokrmů, ale také díky profesionálnímu a velmi přátelskému přístupu mistra kuchaře a dobré náladě kurzistů.

Tento den byl prostě pro všechny zúčastněné nevšední gastronomický zážitek, ze kterého si sportovci odnesli i hřejivý pocit z toho, že sami přiložili ruce k dílu.

Suroviny:

800 g mrkve, 2 dcl smetany, 80 g másla, 1 dcl olivového oleje, 2 stroužky česneku, 2 pol. lžičice mandlových lupínků, 2 pol. lžičice majonézy, 1 snítky petržele, dle chuti sůl a pepř, 1 pol. lžičice cukru krystal

Postup:

Karotku očistíme, omyjeme a osušíme. Nakrájíme na 3 mm silná půl kolečka. Do rendlíku dáme máslo a orestujeme mrkev do křupava. Přidáme rozinky, mandle, smetanu a svaříme. Vychladíme. Přidáme utřený česnek, na hrubo nasekanou bylinku, přidáme cukr a osolíme dle chuti. Na závěr přidáme majonézu a opatrně spojíme v jednotlou hmotu.



Dalibor s týmem BK JIP Pardubice



Mrkev
VICHY



BASKETBAL PARDUBICE ... 60 let s vámi



„Až mi budou děti říkat, že neumím vařit, ukážu jim certifikát,“ říká Radek Nečas

Kurzu přípravy steaků v Gastrostudiu JIP se zúčastnila nová posila pardubického basketbalového klubu, osminásobný mistr, Radek Nečas.

V pardubickém týmu jste teprve pár měsíců. Jaké zde máte cíle?

Společně s Kamilem Švrdlíkem jsme do BK JIP Pardubice přišli před touto sezónou a máme v ní ty největší ambice, chceme hrát o co nevyšší příčky. Zatím to v některých fázích utkání splňujeme, ale například včera se nezadařilo - prohráli jsme zápas, který jsme chtěli vyhrát. Takže zatím nejsme úplně spokojení, stále máme co zlepšovat. Ale hledíme vpřed a chceme zapracovat na sehranosti a na tom, aby výkony byly konstantní a nebyly mezi nimi takové výkyvy.

Ačkoli jste v klubu nováček, při dnešním kurzu vaření se zdálo, že jste v něm už roky... Máte se spoluhráči dobré vztahy?

Ano. I když jsem hrál v jiném týmu, tak jsme proti sobě hrávali, takže jsme se už trochu znali. Začlenění bylo také jednodušší, protože jsou zde i spoluhráči z mého bývalého působení. Myslím, že celý tým je dobře vyvážený, jsou zde mladí hráči, ale i zkušení, jako je Levell. Týmová chemie zatím funguje, za což jsem strašně rád.

Je dnes basketbal práce na plný úvazek nebo k tomu ještě chodíte do zaměstnání? Jak často trénujete?

Já dělám basketbal profesionálně. Myslím, že dřívější doba, kdy hráči chodili do práce a pak ještě hráli, je dávno pryč. Jsou mezi námi samozřejmě hráči, kteří ještě studují, ale studium si mohou přizpůsobit, takže to máme jako živnost. Trénujeme dvakrát denně zhruba hodinu a půl, jen v den zápasu vynecháváme ranní trénink.

Snažíte se kvůli sportu hlídat si stravu?

Nevím, jestli mám štěstí nebo smůlu, ale můžu sníst cokoli a nemám problém s váhou. Tělo to nějak vstřebává nebo to vyběhám. Takže se nemusím nějak hlídat. Jen v den zápasu jsem se vždy snažil jíst kuřecí maso, ale po dnešním kurzu vaření to možná přehodnotím a dám si místo něj něco jiného, například těstoviny. S přibývajícím věkem je sice potřeba si jídelníček více hlídat, ale od utopenců nebo nakládaného hermelínu neustoupím, to jsou takové moje delikatesky, které si rád dávám. Ale třeba to právě tímhle kurzem zase nabere jiný směr. Člověk trochu otevřel oči, že se nemusí jen složitě vyvařovat, ale lze to dělat i jednoduše.

Takže dnešní kurz pro vás nebyla ztráta času?

Vůbec, já jsem nadšený. Musím přiznat, že už jsem delší dobu uvažoval, že bych nějaký kurz absolvoval, protože už i děti mi říkají, že pořád vaří jenom mamka. Já sám se toho trochu bojím, protože vím, že najíst se potřebují právě i děti, a nejsem si jistý, jestli by jim ode mě chutnalo. Proto vaření nechávám spíše na manželce. Ale dnes jeden z nejpovolanejších řekl, že maso se dělá v podstatě samo a je to jen otázka příloh, a sám jsem i viděl na vlastní oči, jak se vše připravuje. A to mi určitě pomohlo. Proto doufám, že dostaneme recepty a doma překvapím. Mám dokonce i certifikát, takže už se nebudu bát, a až mě budou děti lynčovat, že nic neumím uvařit, tak jim ho ukážu (smích).

Co vás dnes nejvíce překvapilo?

Nejvíce mě překvapila jednoduchost. Vždy jsem si myslel, že se má všechno marinovat a okořenit, aby to dobře chutnalo. Ale ono stačí maso nakrájet a dělá se vlastně samo. To bylo jedno velké překvapení. A pak mě překvapily samozřejmě i přílohy. Nejsem zvyklý na tak důmyslné přílohy, většinou jím brambory nebo rýži, ale dnes jsem měl salát z červené řepy nebo mrkvový salát a bylo to opravdu chutné.

Blíží se Vánoce. Čeká vás klasika v podobě kapra a salátu?

Když jsem byl malý, zaskočila mi kůstka od kapra a od té doby už jsem ho jíst nechtěl, což mi vydrželo dodnes. Proto mám na Vánoce smažený kuřecí řízek. Ale jsem rád, že moje děti ryby jí, takže na našem vánočním stole nechybí ani kapr a salát.



Salát z červené
ŘEPY

Suroviny:

1 kg červené řepy, 80 g másla, 2 dcl tmavého aceta balsamica, 4 pol. lžice lesního medu, 100 g brusinkového kompotu, dle chuti sůl, 1 dcl olivového oleje, 2 pol. lžice mandlových lupínek

Postup:

Červenou řepu omyjeme a na roštu ve vyhřáté troubě na 180 °C upečeme do měkka. Po upečení řepu necháme vychladnout a až pak oloupeme. Řepu podélně rozkrojíme a nakrájíme na velmi tenké plátky. V rendlíku roztavíme máslo, přidáme med a na mírném ohni 5 minut karamelizujeme, podlijeme balsamicem a svaříme na hustotu sirupu. Nakrájenou červenou řepu dáme do misky, přidáme svařenou redukci, mandlové lupínky, brusinkový kompot, osolíme dle chuti, nalijeme olivový olej a opatrně spojíme. Můžeme dozdobit pálivou papričkou.

Levell Sanders: „Zjistil jsem, že pro přípravu steaků nepotřebuji skoro nic, jen maso“

Pochází z Brooklynu a basketbalu se věnuje už třicet let. Kurzu vaření pro pardubické basketbalisty se zúčastnil i známý rozehrávač Levell Sanders.

Který z vašich úspěchů je pro vás ten nejcennější?

Nejvíce si asi cením toho, že jsem dostal stipendium od Seton Hall University. To je pro mě největší úspěch, protože v Americe basketbal hraje hodně lidí a je velmi těžké stipendium získat.

V České republice žijete už dlouho. Když srovnáte lidi u nás a v Americe, vidíte nějaký rozdíl?

Podle mého názoru je největší rozdíl v tom, že jsou lidé v Americe více šťastní. Tady jich hodně vypadá našťavaně. Třeba včera jsem byl v obchodě, vyšel jsem z něho ven a tam stála nějaká paní a tvářila se, jako kdyby chtěla někoho zabít. Zdá se mi, že opravdu mnoho lidí zde vypadá pořád rozzlobeně, ale nevím proč.

Před několika lety jste napsal knihu. Máte v plánu napsat další?

Ano, už na ni pracuji. Jsem v Česku dlouho a hodně lidí mě zná jen z té basketbalové stránky. V Americe jsem měl na začátku těžký život a myslím, že to málokdo ví. Nikdo neví, co jsem prožil. Chtěl bych, aby tak lidé poznali můj život dřív, než jsem přišel sem.

Nepřemýšlíte, že byste se pustil i do nějaké beletrie?

Ne, takové myšlenky nemám. Sám nejraději čtu v časopisech a knihách o životech nebo úspěších druhých. Romány nečtu, to pro mě není příliš zajímavé.

Četla jsem o vás, že také sbíráte boty...

Boty mám sice rád a mám jich spoustu, protože hraju basketbal, ale nesbírám je. Já sbírám peníze, hlavně když někam jedu. Jedno léto jsem byl v Bulharsku, takže mám bulharské peníze, ale také chorvatské nebo čínské.

Vaříte doma vy nebo to raději necháváte na manželce?

Vaří spíše manželka, která to dělá ráda. Ale občas uvařím i já, třeba kuřecí křídélka, to je asi moje nejoblíbenější jídlo. Připravím například i vepřové kostky, nudličky nebo něco podobného. Neumím toho hodně a nejsem nějak dobrý kuchař, ale vaření mám rád, a když na to přijde, něco uvařím.

Obohatil vás tedy dnešní kurz přípravy steaků o nějaké nové informace?

Do teď jsem si myslel, že se na všechno musí dávat hodně marinády a takových věcí, ale dnes jsem viděl, že nepotřebuji téměř nic, jenom maso. Takže to je dobrá věc, že jsem se zúčastnil. A manželka bude také určitě šťastná.

Vaše manželka je Češka, míváte české nebo americké Vánoce?

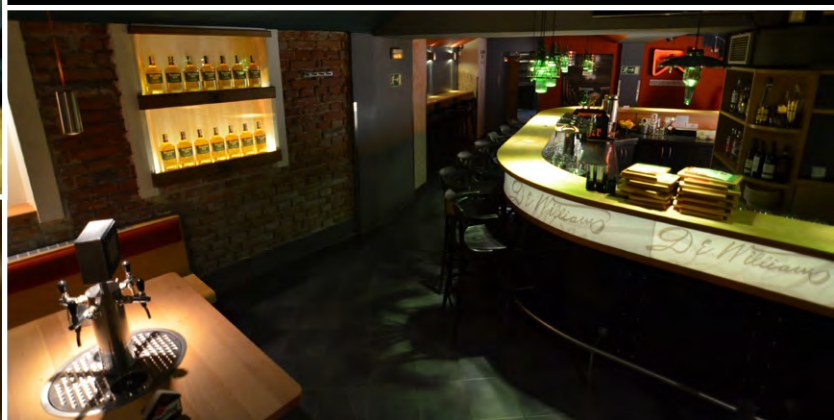
Máme normální české Vánoce. Kapra ale nepřipravujeme, protože manželka nejí ryby, a tak máme většinou řízek. Tento rok však jedeme na Vánoce do Německa, takže letošní Vánoce budou německé.



THE
PUB
PILSNER UNIQUE BAR



REZERVUJ SI ŽIDLI U PÍPY
a překvapení tě nemine



Natočit si sám dokonaly ooseny púllitr si s chutí vyzkouší každý milovník piva. A právě toto přání svým hostům už léta plní síť podniků The Pub. Když si navíc zajistíte židli u své pípy dopředu, přistane vám na stole welcome drink.





Tomáš Kourek



Pečená žebra



Vepřové koleno



Domáci burgery

Zvládnout si správně natočit pivo je v Čechách s trochou nadsázky otázkou národní cti. V The PUB Praha 1 i v ostatních podnicích ze sítě The Pub v celé České republice se díky výčepu přímo na stole ve zkušeného „výčepního“ proměníte za pár večerů s přáteli. Personál rád poradí, jak natočit klasiku s čepicí, ale i čochtana, mlíko nebo šnyt. A tím zábava rozhodně nekončí. Český národ si dlouhodobě drží prvenství ve spotřebě piva na hlavu, takže je jasné, že k hospodě a orosenému püllitru musí patřit i něco navíc. Přátelé, zábava a konverzace. V The Pub se o téma ke konverzaci raz dva postará tabule, na které můžete skóre „vašeho pubu“ v reálném čase porovnat s ostatními podniky.

A co by to bylo za zábavu, kdyby k ní nebylo co zakousnout. V The Pub patří mezi favority domácí burgery, pečená žebra nebo vepřové koleno. Tato i další znamenitá jídla připravuje šéfkuchař konceptu The PUB Tomáš Kourek, který je i držitelem ocenění Kuchař roku 2015/16.

V The PUB se řídí heslem „Jídlo, Pítí, Život“ a skutečně to u nich žije. Přestože mají ve Veleslavínově ulici dvě patra, bez rezervace si s největší pravděpodobností nesesednete. Vlastnoručně natočený kousek zkrátka láká. Rezervace se ale vyplatí nejen jako pojistka

vlastní židle. Když si zarezuje stůl pro 6 a více lidí, čeká na vás uvítací runda na účet podniku. V říjnu se pila Tullamore D.E.W. a od listopadu k rezervaci servírují americký bourbon Wild Turkey. A pokud budete rezervovat pro narozeninovou oslavu, nezapomeňte to na oslavence prásknout. K narozeninové rezervaci dostanete degustační set whisky Glenfiddich 12YO, Tullamore D.E.W. 12YO Special Reserve a právě bourbon Wild Turkey 81, a to je velice příjemný začátek oslavy.

Pivo a whisk(e)y?

Skotské, irské i americké whisk(e)y se v The Pub vypije hned po pivu nejvíce. Whisk(e)y si ale skvěle rozumí nejen s pivem, se kterým má shodný sladový základ, ale i s masem, a to obzvláště grilovaným, se kterým ji pojí vůně ohně. Bez vypáleného dubového sudu by se whisk(e)y neobešla stejně jako hamburger bez dobře rozpáleného grilu.

The PUB je skutečně místo pro jídlo, pítí a život. Zajděte sem prožít skvělý večer s přáteli u dobrého piva i jídla a připijte si Tullamore D.E.W., jemnou whiskey na drsný život tam venku.

Tortilla plněná GRILOVANÝM SÝREM Halloumi a kuřecími medailonky

s lehkým salátkem a česnekovým dipem

Suroviny:

1 ks	tortilla pšeničná 30 cm	20 g	rukola
100 g	kuřecí prsa	20 g	listové saláty mix
100 g	sýr Halloumi	50 g	zakysaná smetana
½ ks	rajče	10 g	česnek
½ ks	paprika červená	20 g	cibulka jarní
30 g	polníček		

Postup:

Česnekový dip: Do zakysané smetany přidáme utřený česnek a na jemno nasekanou jarní cibulku, přidáme sůl a vše důkladně promícháme.

Kuřecí prsa očistíme, omyjeme vodou, nakrájíme na delší pruhy, pokapeme olivovým olejem, osolíme a ogrilujeme z obou stran do zlatova. Halloumi sýr rozkrojíme na 3 plátky a ogrilujeme na sucho z obou stran do zlatova. Papriku očistíme a nakrájíme na silnější pruhy, osolíme, pokapeme olivovým olejem a zprudka ogrilujeme tak, aby paprika zůstala ještě křupavá. Rajčata a saláty omyjeme, necháme okapat a nakrájíme. Tortillu nahřejeme na grilu, aby změkla a dala se lépe zabalit. Na tortillu naklademe saláty, rajčata a grilovanou papriku, přidáme česnekový dip, kuřecí maso a sýr. Přehneme okraje tortilly dovnitř a poté tortillu zarolujeme a dobře utáhneme. Tortillu rozkrojíme na půlky a ihned servírujeme.





G.H. MUMM

Historie ZA ČERVENOU HEDVÁBNOU STUHOU

Historie legendárního šampaňského domu G. H. MUMM se začala psát dlouho před jeho oficiálním založením v roce 1827. Rodokmen rodiny Mumm, pocházející z Německa, obsahuje celou řadu baronů a rytířů a sahá až do 12. století. Již v roce 1761 začala rodina v čele s Peterem Arnoldem Mummem podnikat a obchodovat v německém Kolíně nad Rýnem pod značkou P. A. MUMM. Jeho synové brzy pochopili potenciál vynikajících šumivých vín ze Champagne a v roce 1827 založili rodinnou firmu MUMM ve francouzské Remeši. Důraz kladli především na kvalitu svých výrobků, zkupovali hrozny a dohlíželi na jejich lisování. V roce 1852 převzal otěže řízení podniku jeden ze synů Georges Hermann Mumm a změnil počáteční písmena v názvu společnosti z P. A. na G. H. Vsadil na progresivní a velice atraktivní marketing s lákavými etiketami a provokativními plakáty. V roce 1876 se pak rozhodl ozdobit každou ze svých lahví vysoce ceněnou Cordon Rouge neboli rudou stuhou Légion d'honneur, poctou čestné legie a nejvyšším francouzským civilním vyznamenáním, jež vytvořil Napoleon I. Dne 16. listopadu nechal název „Cordon Rouge“ zaregistrovat a ten se stal synonymem vynikající pověsti tohoto vinařství. Po 1. světové válce byla firma pro svůj německý původ zkonfiskována. V roce 1920 se do vedení značky dostal vizionář René Lalou, který měl za úkol znovu

nastartovat společnost a obnovit výrobu. To se mu povedlo natolik, že G. H. MUMM dodnes patří mezi nejúspěšnější výrobce šampaňského na světě. Kromě toho, že je Cordon Rouge symbolem výtečnosti, ztělesňuje také ducha, který je hnací silou tohoto vinařství – úsilí o dokonalost, ducha dobrodružství a pestrosti. Celou filozofii domu G. H. MUMM lze shrnout do známého sloganu Georgese Hermanna Mumma „Jen to nejlepší“.

Názvem Champagne mohou být označována výlučně jen šumivá vína, která splňují všechna přísná kritéria a pocházejí z přesně vymezené oblasti ve Francii. Výjimečnost této oblasti spočívá v nízkých teplotách (průměrně 10 °C) a ve složení půdy. Dům G. H. MUMM vlastní vinice rozkládající se téměř na 218 hektarech a dominantní pěstovanou odrudou je v chuti silně ovocný Pinot Noir (78 %), který pochází z vinic v oblasti Montagne de Reims, většinou klasifikovaných jako Grand Cru. Chardonnay, považované za jedno z nejkvalitnějších bílých vín, má původ v Cote des Blancs a Pinot Meunier se svým lehkým ovocným a květinovým aroma pochází z Vallée de la Marne.



G. H. MUMM CORDON ROUGE

Šampaňské vítězi G. H. MUMM Cordon Rouge se vyznačují perfektním poměrem mezi svěžestí a intenzitou. Má jiskrnou slámově žlutou barvu s jemným pravidelným perlením. Vůně zralých broskví a meruněk se prolíná s tóny tropického ovoce a křupavé briošky a harmonizuje se svěžestí chuťového tónu připomínající vyzrálý citron.



G. H. MUMM LE ROSÉ

Růžová varianta lahodného šampaňského G. H. MUMM, jíž dominují odrůdy Pinot Noir a Chardonnay s přidáním Pinot Meunier, má jemnou lososově růžovou barvu a bohaté perlení. Vůni lesních plodů doplňují příjemné tóny červeného grapefruitu, jahod, třešní a červeného rybízu s lehkými doteky karamelu a vanilky. Le Rosé se vyznačuje delikátní a svěží chutí.



G. H. MUMM CUVÉE R. LALOU 1999

Cuvée R. Lalou od výrobce šampaňského G. H. MUMM je sběratelským klenotem odkazujícím na vizionáře, podnikatele a inovátora Reného Lalou, který se vedení značky ujal v roce 1920. V roce 2007 vytvořil hlavní sklep mistr Didier Mariotti na jeho počest prestižní ročníkové cuvée z nejvybranějších hroznů z nejlepších vinic značky. Cuvée R. Lalou 1999 zaujme osobitým aroma čerstvého i sušeného ovoce s delikátními tóny vanilky, nugátu a medu. Chuť je vyvážená, se svěžím nástupem a výrazným dlouhým dozváním.



G. H. MUMM – ŠAMPAŇSKÉ VÍTĚZŮ

Značka G. H. MUMM je již od roku 2000 neodmyslitelně spojena se závody F1 a zejména pak s vyhlásováním jejich vítězů. Tradiční sprchování diváků jezdcí na stupních vítězů se datuje od roku 1966. Tehdy se Jo Siffertovi, poté co zvítězil ve své kategorii v závodě 24 hodin Le Mans, podařilo nevědomky založit novou tradici. Když na pódiu přebíral ne příliš dobře vychlazenou láhev šampaňského, nešťastnou náhodou se korek uvolnil, vystřelil a postříkal všechny přihlížející pod pódiem. Rok na to tuto „nehodu“ zopakoval Dan Guiney, tentokrát už ale záměrně. A tak se zrodilo gesto, které je dnes neodmyslitelnou součástí oslav vítězů. Šampaňské, které jezdci rozlévají, pochází se speciální edice G. H. MUMM Cordon Rouge s nálepkou vítězného věnce ve velké třílitrové lahvi. Jedna plná lahev je pak vždy z každého závodu i s podpisy všech vítězů uschována a následně vydražena na charitativní aukci. ■



Koho by dnes bavilo číst dlouhé výroční zprávy nebo firemní manuály, když se dají všechny důležité informace shrnout do pár minut? Přesně tato myšlenka vedla společnost JIP k natočení korporátního videa.

V dnešní době má společnost JIP 16 velkoobchodů, 13 prodejen Cash & Carry a 39 maloobchodů. Sdružuje také více než 140 nezávislých maloobchodů v síti Plus JIP. Ve videu, jehož natáčení trvalo celých pět dní, firma JIP ukazuje, že už dávno není jen velkoobchodem s alkoholem, kterým byla na počátku. Po dvaceti letech svého působení nabízí široký sortiment nápojů a potravin od mléčných výrobků, přes uzeniny, maso a koloniál až po alkoholické i nealkoholické nápoje. Nedílnou součástí pracovní náplně firmy JIP je také logistika. Jako jediný velkoobchod v České republice má svou vlastní, kterou využívají i další dodavatelé.

Nejen celá firma, ale i prodejny Cash & Carry si zasloužily své vlastní video. Cílem tohoto videa je ukázat zákazníkům, že v Cash & Carry nemusí nakupovat jen podnikatelé, ale i široká veřejnost a jsou určeny i pro rodinné nákupy. Bez povšimnutí nezůstalo ani Gastrostudio JIP, které se také dočkalo svého videa. V hlavní roli s kuchařem Daliborem Navrátilem společnost představuje moderní studio, kde pořádá gastronomické kurzy, školí nebo testuje suroviny.

Všechna videa, která se natáčela na několika místech České republiky, jako jsou Pardubice, Praha, Chomutov nebo Ústí nad Labem a kterým propůjčili svůj hlas Jan Šťastný a Valérie Zawadská, můžete zhlédnout na webových stránkách společnosti www.jip-potraviny.cz nebo na YouTube.



JIP objektivem KAMERY



Letecké záběry se natáčely z dronu - hexakoptéry, která nese stabilizovanou kameru. Aby byly záběry použitelné, musely se pak ještě upravit a vystabilizovat postprodukčně. Dron létal ve výškách do cca 1,5 kilometru nad zemí, většinou ale v nižších hladinách. Mnoho záběrů se točilo za použití kamerové jízdy.

Natáčelo se v neobvyklých prostředích, jako je velký mrazák, kdy se pak musela kamera nechat hodinu temperovat, aby se mohla používat dále.

Natáčelo se kamerou BlackMagic 4k s objektivy Zeiss, byly použity kamery GoPro Hero 4 Black.



Finlandia
Vodka 700 ml
tuba



Finlandia
Vodka 700 ml
2 skleničky



Jack Daniel's 700 ml
2 sklenice v kartonu



Jack Daniel's 700 ml
2 sklenice v plechu



Jack Daniel's
Honey 700 ml
2 sklenice v kartonu



Jack Daniel's
Gentleman Jack 700 ml
gift pack



Jack Daniel's
Single Barrel 700 ml
gift pack



NEZÁVISLOST JE VROZENÁ,
NENECH JI VYHASNOUT!

NOVINKA V ČESKÉ REPUBLICĚ

pij.srozumem.cz



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

PERRIER-JOUËT, OKOUZLUJÍCÍ ŠAMPAŇSKÉ

Od svého založení v roce 1811 stvořil šampaňský dům Perrier-Jouët elegantní květinová vína vzácné finesy. Elegance cuvee se odráží v secesních sasankách zdobících láhev Belle Époque a nabízí okamžiky čisté radosti a krásy.

www.prestigeselection.cz | [f prestigeselection](https://www.facebook.com/prestigeselection)

PIJTE S ROZUMEM