RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

JIP GASTROMAGAZÍN

MAGAZÍN

2/2023
zdarma

Buďte součástí MAGAZÍNU

Máte restauraci, bar či jinou provozovnu a chcete se objevit v našem JIP magazínu?

Náklad 20 000 ks je distribuován přes prodejny JIP Cash&Carry, maloobchodní prodejny JIP, obchodní zástupce i adresně odběratelům.

K dispozici i online na našich webových stránkách.

KONTAKTUJTE NÁS
marketing@jip-napoje.cz

www.**JIP-POTRAVINY**.cz

Milé čtenářky, milí čtenáři,
jaro je v plném proudu a s ním přichází i nové číslo JIP magazínu. V něm se můžete tentokrát prostřednictvím gastronomie podívat do slunné Itálie – zkuste si připravit těstoviny na nejrůznější způsoby nebo italské dezerty.
A protože jaro je ideálním obdobím na očistu organismu, přinášíme vám také lehké jarní recepty, díky kterým se budete cítit skvěle.

Příjemné čtení vám přeje

Vaše JIP východočeská

Gastro MAGAZÍN, 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
Publisher: Michal Lelek
Artdirector: Petra Králová
Redaktor: Mgr. Karolína Frýdová

Vydavatel:
JIP východočeská, a. s., Hradišťská 407, 533 52 Staré Hradiště

Dále vydáváme: www.jip-potraviny.cz/katalogy
Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz
FB /jip.potraviny

www.jip-gastrostudio.cz
IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:

SLEDUJTE NÁS
NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

Zajímají vás aktuální informace skupiny JIP, chcete mít přístup k nejnovějším akčním letákům nebo se inspirovat zajímavými recepty?

Sledujte nás na sociálních sítích, označujte, sdílejte, ptejte se, soutěžte. **Jsme tu pro vás.**

@jip_potraviny

JIP Potraviny

OBSAH

GastroMAGAZÍN

6 **Itálie**
recepty

12 **JIP Pekárna**
řemeslné pečivo z naší pekárny

23 **JIP Bourárna**
dejte si Naši uzeninu

24 **Není rum jako rum**
historie, výroba...

34 **Jarní recepty**
recepty

38 **JIP Bourárna**
dejte si Naše maso

ITÁLIE

Salát s polníčkem a sýrem burrata

1 burrata
10 cherry rajčátek
hrst čerstvého polníčku
klíčky ředkviček nebo jiné mladé výhonky
olivový olej
pepř a sůl

Burratu vyjměte z lednice a nechte ji odležet, aby získala pokojovou teplotu. Mezitím nakrájejte rajčátka na půlky, propláchněte políček a smíchejte. Přidejte mladé výhonky, zakápněte olejem, osolte, opepřete a promíchejte. Burratu položte do salátového lůžka a podávejte nejlépe se suchým bílým vínem.

Pinsa se sušenou šunkou

Na těsto:
400 g hladké mouky
100 g rýžové mouky
375 ml vody
3 g sušeného droždí
15 ml olivového oleje
sůl

Na obložení:
rajčatové sugo
100 g sušené šunky prosciutto
1 mozzarella
cherry rajčata
lístky čerstvé bazalky

Smíchejte oba druhy mouky a droždí a postupně přidávejte vodu. Nakonec přilijte olivový olej a přisypte sůl, vše promíchejte a nechte půl hodiny odležet. Poté těsto znovu promíchejte a opět nechte 30 minut odpočívat. Nakonec těsto zakryjte a dejte do lednice do druhého dne. Po vyndání z lednice nechte těsto chvíli odležet. Rozdělte ho na dva díly a z každého vytvořte oválný tvar. Troubu rozehřejte na 200 °C. Těsto pomažte trochou olivového oleje a vložte do trouby zhruba na 15 minut, dokud nebude zlatavé. Poté jej pomažte sugem, natrhejte na něj šunku a mozzarellu a položte pár přepůlených cherry rajčat a lístků bazalky.

Italské grassini se šunkou

400 g hladké mouky
200 ml vlažné vody
20 g čerstvého droždí
lžička cukru
30 ml olivového oleje
2 stroužky česneku
čerstvý rozmarýn
sůl
sušená šunka

Droždí rozdrobte do vody se lžičkou cukru a lžící mouky. Promíchejte a nechte vzejít kvásek. V misce smíchejte mouku, sůl, olivový olej, nadrobno nasekané lístky rozmarýnu, prolisovaný česnek a přidejte kvásek. Rukama vypracujte těsto a nechte ho vykynout. Poté z něj vyválejte placku, kterou nakrájejte na úzké plátky. Z nich pak dotvarujte tyčinky, které dejte na plech vyložený pečicím papírem a vložte do trouby předehřáté na 200 °C. Teplotu pak stáhněte na 180 °C a tyčinky pečte, dokud nezezlátnou. Po dopečení obalte každou tyčinku v sušené šunce.

Delikatesy
NA VÁŠ STŮL

Zakoupíte na našich vybraných prodejnách.

Speck
Jihotyrolský špek z vepřové kýty

obj. 49659964
6 měsíců zrání
plátky, 80 g

Prosciutto Crudo

obj. 49659971
sušená šunka
plátky, 80 g

Coppa
z vepřové krkovice

obj. 49659968
plátky, 80 g

Pancetta Arrotolata

obj. 49659970
cca 2,2 kg

Prosciutto
di Parma D.O.P.

obj. 49659940
sušená šunka
bez kosti
cca 6,5 kg

Speck
Jihotyrolský špek z vepřové kýty

obj. 49659941
6 měsíců zrání, cca 2,5 kg

Znáte naši nabídku olivových olejů?

Velký výběr olivových olejů naleznete na našich prodejnách.

Orcio in ceramica arcobaleno – „Duhový keramický džbán“

obj. kód: 40715099

Olej zlatožluté barvy se záblesky jasně zelené. V plné vůni můžeme rozeznat rajčata, rukolu, ředkvičky a jasné tóny artyčoků. Jde o intenzivní olej, který je zároveň kořenitý a má sklony k hořkosti. V ústech cítíme záplavu zeleninových tónů, silnou a bohatou chuť. Olej velmi dobře vyvážené středněintenzivní chuti s čerstvými a živými tóny bez nadměrně hořkých nebo kořenitých tónů. Olej v ručně vyrobené terakotové nádobě si zachovává veškerou chuť a vůni.
Duhová nádoba je pro firmu Muraglia skutečnou ikonou.

FRANTOIO

obj. kód: 40715292

Olej zelené barvy. V hořké vyvážené chuti rozpoznáme artyčoky a aroma čerstvé trávy s kořeněným závěrem. Monokultivar Frantoio je typický pro Umbrii a Toskánko. Limitovaná edice.

MORAIOLO

obj. kód: 40715296

Olej smaragdově zelené barvy s odstíny zlaté. Olej má intenzivní chuť čerstvě lisovaných oliv. Monokultivar Moraiolo je charakteristický pro střed Itálie. Limitovaná edice.

Olio al Limone – „citron“

obj. kód: 40715259

Tyto extra panenské olivové oleje se vyrábějí přirozenou metodou, kdy se jednoduše rozdrtí zralé olivy a čerstvé citrusové plody dohromady, aniž by se přidávaly nějaké esence. Jsou to vysoce kvalitní dressingy s jemnou a příjemnou vůní.

Extra Virgin s černým lanýžem

obj. kód: 40715046

Olej žlutozelené barvy s typickou chutí oliv a černých lanýžů. Okouzlí Vás jeho lehce olivově ovocná vůně s nádechem černého lanýže. Vhodný k finálnímu dochucení těstovin, rizot, masových i rybích pokrmů.

Focaccia s olivami

390 g hladké mouky
2 lžičky soli
7 g sušeného droždí
1 lžíce olivového oleje
300 ml vlažné vody
½ plechovky černých oliv bez pecek
par snítek čerstvého rozmarýnu
hrubší mořská sůl

Prosátou mouku nasypte do misky, přidejte sůl a droždí, vše promíchejte a uprostřed udělejte důlek. Do důlku vlijte vlažnou vody a olivový olej a všechny suroviny zpracujte do pružného těsta. Další mísu vymažte olejem, doprostřed dejte zpracované těsto, zakryjte potravinářskou fólií a nechte hodinu kynout na teplém místě. Po vykynutí těsto prsty roztlačte do obdélníku.
V pravidelných rozestupech do něj zapíchejte olivy a snítky rozmarýnu. Focacciu potřete olejem a posypte solí. Vložte do trouby předehřáté na 200 °C, pečte asi půl hodiny dozlatova.

Ochutnejte
ŘEMESLNÉ PEČIVO Z NAŠÍ PEKÁRNY

OD MISTRA PEKAŘE
Z NAŠÍ
Pekárny

Poctivá, řemeslná, ruční výroba se pozná na první ochutnání.

CLASSIC 210 G

CIBULOVÁ 230 G

BAGETA RUSTICO

Čistě z pšeničného kvasu je **BAGETA RUSTICO** 12 hodin zrající, ručně překládaná a sázená tradičním způsobem.

Pekárnu a naše pekařské výrobky najdete na prodejnách **v Ostravě, Zlíně, Jilemnici, Olomouci, Praze a Pardubicích**, následovat budou i další prodejny.

Burrata na rajčatech s bazalkovým pestem

1 sýr burrata
2 rajčata
bazalkové pesto
čerstvá bazalka

Burratu nejprve vyndejte na nějakou dobu z lednice, aby získala pokojovou teplotu. Rajčata nakrájejte na tenčí plátky a rozprostřete je po talíři. Na každý plátek dejte půl lžičky bazalkového pesta, které si můžete připravit podle receptu níže. Na takto připravená rajčata položte burratu a vše ozdobte lístky čerstvé bazalky.

Bazalkové pesto

100 g čerstvé bazalky
50 g strouhaného parmezánu
50 g piniových ořechů
100 ml olivového oleje
stroužek česneku

Čerstvou bazalku nejprve velmi rychle spařte ve vroucí vodě a následně ji vložte do ledové vody, aby si listy zachovaly zelenou barvu. Poté bazalku, parmezán, oříšky a stroužek česneku rozmixujte v mixéru. Následně přidejte olej a znovu promixujte. Bazalkové pesto dejte do čisté skleničky a skladujte v lednici.

Bruschetta s rajčaty a balkánským sýrem

světlá bageta
100 g balkánského sýru
cherry rajčata
čerstvá bazalka
olivový olej
balzamico
sůl a pepř

Bagetu nakrájejte na plátky a opečte ji nasucho na pánvi nebo v troubě. Balkánský sýr nakrájejte na menší kostičky. Cherry rajčata vcelku opečte na olivovém oleji na pánvi. Na plátky bagety pak naskládejte rajčátka, sýrové kostky, lístky bazalky a vše zakápněte balzamicem a dochuťte solí a pepřem.

spaghetti

Špagety

s masovými kuličkami

450 g mletého masa
(telecího, vepřového nebo drůbežího)
50 g strouhaného parmezánu
3 stroužky česneku
1 vejce
2 lžíce nasekané hladkolisté petrželky
mořská sůl a čerstvě mletý pepř
3 lžíce panenského olivového oleje
1 menší cibule, nakrájená nadrobno
180 ml rajčatového pyré
2 plechovky krájených rajčat
120 ml hovězího vývaru
pár snítek bazalky
2 lžíce červeného vína
400 g špaget
strouhaný parmezán na posypání

Mleté maso, parmezán, prolisovaný stroužek česneku, vejce, petrželku, sůl a pepř důkladně, nejlépe rukama, promíchejte. Ze směsi vytvarujte kuličky a přetažené fólií je dejte na 20 minut do ledničky odpočinout. V hrnci mezitím rozehřejte lžíci olivového oleje a osmahněte na něm nadrobno nakrájenou cibuli a zbylé dva stroužky česneku. Poté přidejte rajčatové pyré, krájená rajčata, vývar, bazalku a víno. Vše povařte asi půl hodiny do zhoustnutí. Vyjměte bazalku, osolte a opepřete. Těstoviny uvařte ve větším množství osolené vody podle návodu. Sceďte a udržujte v teple. Zbylý olej rozehřejte na pánvi a po částech na něm ze všech stran osmažte masové kuličky. Nechte okapat přebytečný tuk a podávejte se špagetami a omáčkou. Podle chuti posypte parmezánem.

Špagety s krevetami

250 g špaget
150 g tygřích krevet
½ cibule
2 stroužky česneku
1 lžíce bazalkového pesta
3 lžíce kvalitního rajčatového protlaku
2 lžíce olivového oleje
50 g strouhaného parmezánu
sůl a pepř

Špagety uvařte podle návodu a dejte stranou, uschovejte si pár lžic vody z těstovin. Cibuli a česnek nakrájejte najemno. Na pánvi rozehřejte olivový olej a přidejte oloupané krevety. Ty osmahněte z obou stran dorůžova a sundejte z plotny. Na pánvi pak orestujte najemno nasekanou cibuli s česnekem, poté přilijte dvě až tři lžíce vody z těstovin, přidejte bazalkové pesto a rajčatové pyré a vše dobře promíchejte. Špagety promíchejte s připravenou směsí a přidejte krevety, vše posypte strouhaným parmezánem.

Rajčatové gnocchi

1 balíček bramborových gnocchi
1 velká cibule
3 stroužky česneku
2 plechovky krájených rajčat
sušený tymián
sušené oregáno
pár snítek čerstvé petrželky
50 g strouhaného parmezánu
olivový olej
sůl a pepř

Cibuli a česnek nasekejte na malé kousky. Na pánvi rozehřejte olej, nejprve na něm orestujte cibuli, poté přidejte česnek. Až se rozvoní, přisypte tymián, oregáno a najemno nasekanou petrželku. Chvilku orestujte a nakonec přidejte krájená rajčata, trochu vody, osolte a opepřete. Směs nechte za občasného promíchání vařit a mezitím si připravte gnocchi dle návodu. Po uvaření je přesypte do rajčatové směsi, promíchejte a dochuťte strouhaným parmezánem.

Jednoduché vegetariánské open lasagne

1 větší cuketa
200 g cherry rajčat
2 mozzarelly
čerstvá bazalka
olivový olej
sůl a pepř

Cuketu očistěte a nakrájejte (případně naloupejte např. škrabkou) na velmi tenké plátky. Na pánvi rozehřejte olivový olej a plátky cukety na něm osmažte tak, aby změkly a případně i lehce zezlátly. Cuketu dejte stranou a na pánvi osmahněte také celá cherry rajčátka. Cukety a rajčata osolte, opepřete a promíchejte. Poté do nich vmíchejte natrhanou mozzarellu. Lasagne ozdobte lístky čerstvé bazalky.

Těstoviny s pravou boloňskou

500 g špaget nebo tagliatelle
400 g mletého hovězího
1 cibule
1/3 celeru
1 větší mrkev
1 a ½ plechovky loupaných rajčat
200 ml plnotučného mléka
200 ml bílého vína
muškátový oříšek
1 lžíce oleje
3 lžíce másla
sůl a pepř
strouhaný parmezán

Cibuli, celer a mrkev nakrájejte najemno. Olej a máslo rozehřejte, přidejte cibuli a nechte ji zesklovatět. Pak přisypte zbytek zeleniny a lehce orestujte. Do hrnce vložte mleté maso, osolte, opepřete a míchejte, dokud se nezatáhne. Do masové směsi vmíchejte muškátový oříšek a zalijte ji mlékem, které nechte vyvařit. Po vyvaření přilijte víno, které také nechte zredukovat. Po zredukování přidejte rajčata, vše promíchejte a nechte alespoň dvě hodiny pomalu vařit. Dle potřeby v průběhu dolijte trochou vody, osolte a opepřete. Těstoviny uvařte dle návodu, sceďte a servírujte s boloňskou omáčkou a strouhaným parmezánem.

Špagety se srdcovkami

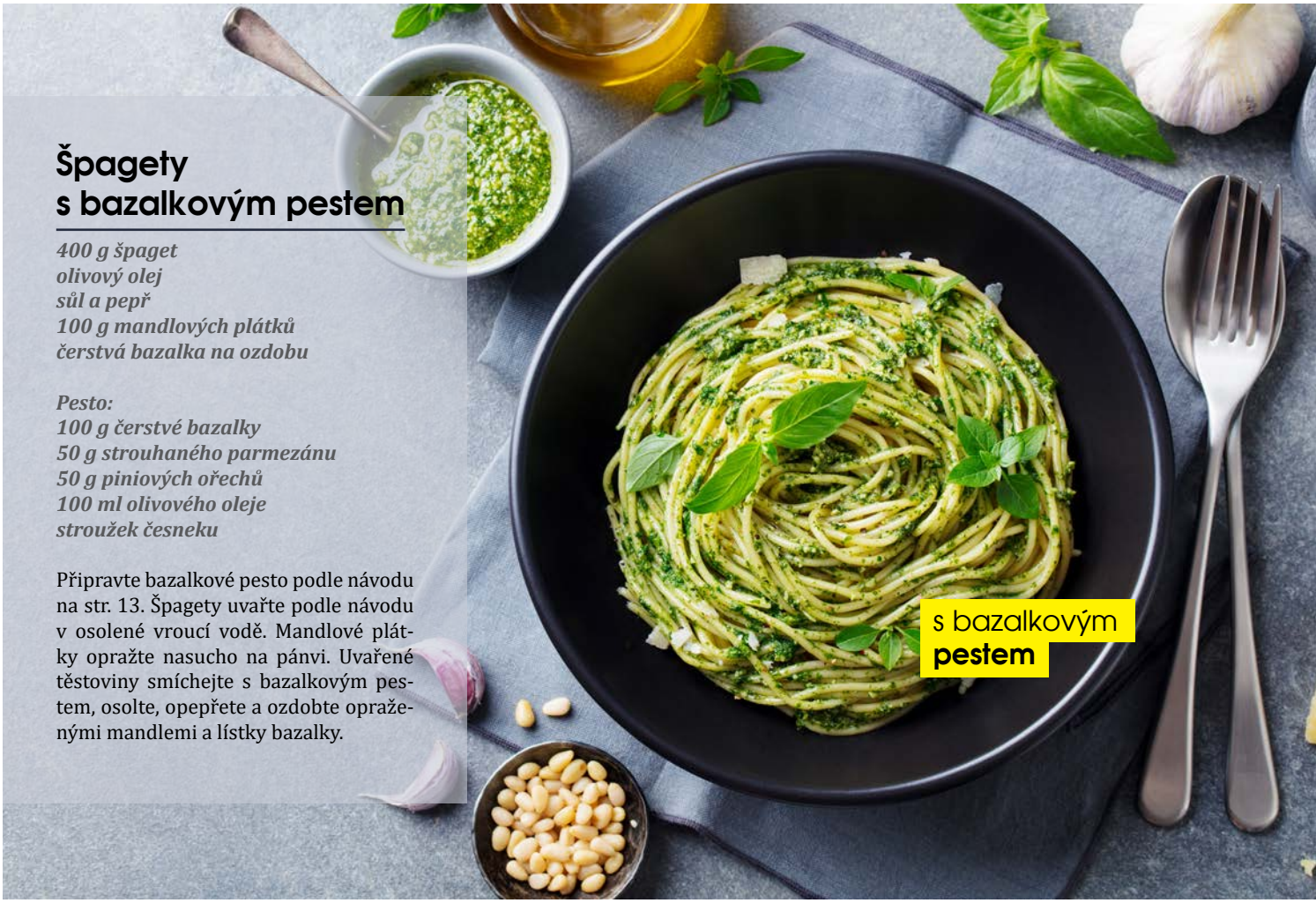
balíček špaget
800 g srdcovek
400 g cherry rajčat
1 cibule
5 stroužků česneku
2 dcl bílého vína
čerstvá hladkolistá petržel
1 chilli paprička
olivový olej
sůl

Cibuli, česnek, chilli papričku a petrželku nakrájejte najemno. Cherry rajčata překrojte na půlky. Na pánvi rozehřejte olej a cibuli na něm lehce orestujte, poté přidejte půlku nakrájeného česneku a chilli papričku, které nechte jen rozvonět. Pak přisypte cherry rajčata a polovinu nasekané petrželky. Vše nechte podusit do změknutí rajčátek. Těstoviny dejte vařit do osolené vroucí vody.
Mezitím si připravte mušle. Omyjte je ve studené vodě a zkontrolujte, zda jsou všechny zavřené, otevřené mušle vyhoďte. V hrnci rozehřejte olej, přidejte zbytek česneku, omyté mušle, které zalijte vínem, přisypte petrželku a vše nechte asi pět minut dusit, dokud se mušle neotevřou. Pak mušle vyndejte z hrnce a většinu z nich vyloupejte. Ty pak přidejte do rajčatové směsi a chvíli prohřejte. Těstoviny slijte a přidejte k omáčce, promíchejte. Špagety naservírujte na talíře a ozdobte několika nevyloupanými mušlemi.

Špagety s burratou

400 g kvalitních špaget
200 g cherry rajčat
80 g sušených rajčat
sýr burrata
1 šalotka
2 stroužky česneku
olivový olej
sůl a pepř
čerstvá bazalka

Těstoviny uvařte v osolené vroucí vodě. Šalotku a česnek nakrájejte najemno, rajčátka překrojte na půl. V hrnci rozpalte olivový olej a zpěňte na něm šalotku, poté přisypte česnek a nechte krátce rozvonět. Nakonec přisypte cherry rajčata a restujte do změknutí. Můžete také přidat trochu vody z těstovin.
Omáčku ochuťte solí a pepřem, přidejte nakrájená sušená rajčata a nechte prohřát, poté ji smíchejte s uvařenými těstovinami. Ty naservírujte na talíře a na každou porci položte kusy burraty.
Ozdobte čerstvou bazalkou.



Špagety s bazalkovým pestem

400 g špaget
olivový olej
sůl a pepř
100 g mandlových plátků
čerstvá bazalka na ozdobu

Pesto:
100 g čerstvé bazalky
50 g strouhaného parmezánu
50 g piniových ořechů
100 ml olivového oleje
stroužek česneku

Připravte bazalkové pesto podle návodu na str. 13. Špagety uvařte podle návodu v osolené vroucí vodě. Mandlové plátky opražte nasucho na pánvi. Uvařené těstoviny smíchejte s bazalkovým pestem, osolte, opepřete a ozdobte opraženými mandlemi a lístky bazalky.

Pinsa

Tradiční lasagne

500 g mletého masa, 500 g těstovin lasagne, 500 g rajčatového pyré, 1 mrkev, 2 cibule, 100 g másla + na vymazání formy, 200 ml červeného vína, ½ lžičky bílého pepře, hrst oregana, 2 bobkové listy, 1 lžička olivového oleje, 100 g strouhaného parmezánu, sůl
Bešamelová omáčka: 100 g másla, 2 lžíce hladké mouky, 400 ml mléka, muškátový oříšek, sůl

Mrkev a cibuli nakrájejte najemno a osmahněte na másle, až se plně rozvoní. Přidejte mleté hovězí maso a restujte, dokud se maso nezatáhne a nezačne se drobit. Následně přidejte třetinu rajčatového pyré, podlijte červeným vínem, osolte, opepřete, okořeňte oreganem a bobkovým listem, zaklopte pokličkou a nechte na mírném ohni zvolna dusit asi tři čtvrtě hodiny. Směs občas promíchejte a podle potřeby trochu podlijte vodou nebo vínem. Z hotové směsi vyndejte bobkové listy a podle chuti dosolte. Připravte si bešamelovou omáčku. V hrnci rozehřejte máslo a přisypte dvě lžíce mouky. Vytvořte jíšku, do které postupně přilévejte mléko a za stálého míchaní pomalu přiveďte k varu. Teplotu snižte na minimum a nechte asi 20 minut povařit do zhoustnutí. Poté ji osolte a ochuťte špetkou strouhaného muškátového oříšku. Lasagne spařte ve vařící vodě a ihned je přendejte do studené vody s kostkami ledu, aby zůstaly „al dente“. Připravte si zbytek rajčatového pyré a parmezán (případně jiný nastrouhaný sýr) a začněte skládat jednotlivé vrstvy do máslem vymazaného pekáče nebo zapékací misky. Jako první dejte vrstvu lasagní, pak rajčatové pyré, na další vrstvu těsta dejte masovou směs a bešamelovou omáčku. Toto pořadí ještě minimálně jednou zopakujte a zakončete rajčatovým pyré s bešamelovou omáčkou. Vše bohatě zasypte parmezánem. Lasagne pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 45 minut.

Pinsa s mozzarellou

Na těsto: 400 g hladké mouky, 100 g rýžové mouky, 375 ml vody, 3 g sušeného droždí, 15 ml olivového oleje, sůl
Na obložení: 300 g mozzarelly, 300 g rajčatového suga, plátky šunky nebo salámu, bazalka

Těsto připravte podle receptu na str. 8. Troubu rozehřejte na 200 °C. Z těsta vypracujte ovál a pomažte ho trochou olivového oleje. Poté pinsu vložte do trouby zhruba na 15 minut, dokud nebude zlatavá. Po vyndání potřete pinsu sugem a rozložte plátky mozzarelly. Opět vložte do trouby, dokud se sýr nerozteče. Po vyndání ozdobte plátky šunky nebo salámu a lístky bazalky.

Granita

limetková **granita**

malinová **granita**

360 ml vody
140 g krupicového cukru

Na limetkovou granitu:
500 ml šťávy z limetek a citronů
kůra z jedné limetky

Na malinovou granitu:
300 g čerstvých malin

Vodu s cukrem dejte do hrnce a přiveďte k varu. Po rozpuštění cukru ještě chvíli povařte, odstavte z plotny a nechte vychladnout. Po vychladnutí přidejte do sirupu limetkovou kůru a šťávu. Pokud připravujete malinovou granitu, maliny propláchněte a přes husté sítko propasírujte. Tuto směs pak přidejte do sirupu. Promíchejte a vlijte do nižší nádoby, kterou vložte do mrazáku. Asi jednou za půl hodiny směs promíchejte vidličkou tak, aby se krystaly rozbily a získaly jste ledovou tříšť. Po zhruba pěti hodinách v mrazáku s pravidelným mícháním můžete granitu podávat.

Italské sfogliatine

balení listového těsta
150 g moučkového cukru
1 bílek
1 lžička hladké mouky
meruňkový džem

Listové těsto rozválejte do tenkého obdélníku. Moučkový cukr prosejte a společně s bílkem vyšlehejte dohladka. Bílkovou polevu pak rozetřete rovnoměrně po listovém těstu. Cukrářský nebo igelitový sáček naplňte džemem a na polevu džem naneste do pravidelných linek.
V opačném směru pak tyto džemové linky přejeďte špejlí, aby vznikl vzor čtverečků. Těsto pak nakrájejte na obdélníky o velikosti zhruba 10x2 cm a přeneste je na plech vyložený pečicím papírem. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C zhruba 10 minut.

Tiramisu

500 g mascarpone
6 vajec
400 g cukrářských piškotů
120 g cukru
3 lžíce kakaa
hrnek espressa

Žloutky oddělte od bílků. Žloutky rozmíchejte v míse s 60 g cukru a poté postupným promícháváním přidávejte mascarpone. Bílky šlehejte elektrickým šlehačem a v polovině procesu přidejte zbylých 60 g cukru. Sníh pak opatrně smíchejte se žloutky. Důležité je promíchávat velmi pomalu, jinak se sníh srazí a v tiramisu se bude objevovat tekutina. Cukrářské piškoty přelomte napůl a namáčejte do kávy. Pak je skládejte do skleniček, poté vlijte asi půl centimetru silnou vrstvu vaječné směsi, posypte trochou kakaa a opět skládejte namočené piškoty, vaječnou směs a kakao. Tiramisu nechte přes noc v lednici a druhý den podávejte.

Sicilské cannoli

500 g hladké mouky
30 g krupicového cukru
50 g vepřového sádla
150 ml červeného vína
olej

Náplň:
500 g ricotty
150 g moučkového cukru
70 g nasekaných nesolených pistácií
50 g nasekané tmavé kvalitní čokolády

Mouku prosejte a smíchejte s rozpuštěným sádlem, vínem a cukrem. Vypracujte hladké těsto, ze kterého vyválejte placku. Z ní vykrojte kolečka s průměrem asi 10 cm. Kolečka pak natočte na cukrářské trubičky a smažte je v rozpáleném oleji dokřupava. Poté je nechte vychladnout. Ricottu vyšlehejte s cukrem do krému, přidejte nasekanou čokoládu a polovinu pistácií. Každou trubičku pak naplňte krémem a konce cannoli namočte do pistácií.

S CHUTÍ OD **MATTONI**

UVAŘENO **V BUDVARU**

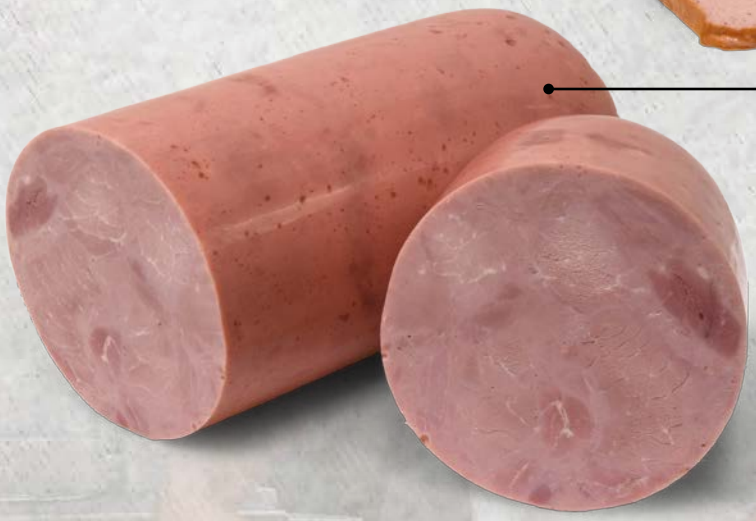
BUDĚJOVICKÝ Budvar

NOVINKY

Ochutnejte NAŠI UZENINU

Naše UZENINA
OD NAŠEHO ŘEZNÍKA

SEKANÁ BAVORSKÁ
To nejlepší a nejchutnější vepřové a hovězí maso se dalo dohromady, aby vytvořilo skvělou chuť Naší sekané. Můžete ji dát ohřát, dopéct křupavou kůrku v troubě a nechat se unést vůní a chutí nebo si ji dát jen tak, za studena.



ŠUNKA NEJVYŠŠÍ JAKOSTI
Naši šunku vyrábíme poctivou ruční prací z vepřové kýty a čisté svaloviny s vysokým obsahem masa.
Šunka neobsahuje žádné separáty ani rostlinné náhražky a její chuť připomíná kvalitní kus masa.
Přesně taková je Naše šunka.

KLOBÁSA VESNICKÁ
Přírodní střívka naplníme výběrovým vepřovým masem a sádlem, doplníme tím správným a kvalitním kořením, poté pěkně zaudíme a necháme zrát a sušit. Výsledkem této práce jsou naše skvělé vesnické klobásy.
A věřte, že po ochutnání vám jen jedna stačit nebude.

CAPTAIN'S STORM
- 40 ml Captain Morgan Dark Rum
- 150 ml Ginger Ale
- 1 kus limetky
- kostky ledu

RON ABUELO AÑEJO 7 YO

RUM COLLINS
- 40 ml Abuelo 7yo
- 20 ml Giffard lemonade
- 100 ml soda, citrón

CAPTAIN MORGAN DARK RUM

BOŽKOV REPUBLICA SOLERA

První republika je obdobím noblesy a elegance a hrdosti na řemeslný fortel a um, který se zrcadlí v DOMINIKÁNSKÉM TŘTINOVÉM RUMU zrajícím tradiční METODOU SOLEROU. Podstatou SOLERY je umístění rumů v dubových sudech nad sebou, kdy každé patro obsahuje jinak starý rum. Díky tomu dochází k optimálnímu zrání tekutiny, která tak nabízí jemnou, přirozenou chuť.

RUM

NENÍ RUM JAKO RUM

RON ABUELO AÑEJO 12 AÑOS

Elegantní směs panamských nových rezerv starých 12 let, které zrály v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu.
Delikátní rum vhodný do prémiových koktejlů i k samotnému vychutnání.

CORTEZ MOJITO

- 40 ml Cortez Blanco
- 20 ml cukrový sirup
- 100 ml soda
- 3/4 limetky
- 10 lístků máty

RON ZACAPA CENTENARIO

Je superprémiový rum vyráběný v Guatemale z panenského medu a cukrové třtiny. Jeho výroba začala v roce 1977 a za jejím úspěchem stojí žena, master blenderka Lorena Vásquez. Rum dozrává ve výšce 2 333 m n. m. s využitím metody solera, která zpomaluje zrání. Pro fermentaci se používá speciální kmen kvasinek z ananasu. Jako zajímavost na každé lahvi najdete pletený proužek „petate“, který odkazuje na slavnou mayskou kulturu.

LEGENDARIO RUM AÑEJO 9 AÑOS

Je 9letý melasový rum, který zaujme svou typicky suchou kubánskou chutí s lehkým dotekem dřevitosti. Tu mu dávají sudy po bourbonu, ve kterých zraje.

PAMPERO ANIVERSARIO

OLD FASHIONED

- 45ml Pampero Aniversario
- 10 ml cukrového sirupu
- pomerančová kůra

Když v roce 1938 ve Venezuele vznikla značka Pampero, přišli její zakladatelé s neobvyklým nápadem. Rozhodli se, že nechají rum zrát v sudech při různé teplotě a vlhkosti skladu. A výsledek? Jemný a vyvážený rum! Rum Pampero Aniversario Añejo je 3× destilovaná výroční směs kvalitních venezuelských rumů. Čtyři roky zrání v dubových sudech po whisky a sherry zanechaly v rumu nádech vanilky, rozinek, sherry a sušeného ovoce. V nasládlé kombinaci převládají tóny karamelu, kávy a tabáku. Vychutnejte si ho samotný, ale i v rumové verzi koktejlu „Old Fashioned“.

TRADICE KUBÁNSKÝCH RUMOVÝCH EXPERTŮ, KTEŘÍ STOJÍ ZA ZNAČKOU HAVANA CLUB, BYLA ZAŘAZENA NA SEZNAM SVĚTOVÉHO KULTURNÍHO DĚDICTVÍ UNESCO.

Tradiční řemeslo kubánských rumových expertů, maestros roneros, kteří stojí za výrobou světového rumu Havana Club, bylo koncem roku 2022 zařazeno na seznam nehmotných památek UNESCO. Znalost výroby excelentních destilátů, kterou si Kubánci předávají po více než 8 generací, se tak dočkala celosvětového prestižního uznání.

Maestros Roneros se původně usadili ve východní části ostrova poblíž města Santiago de Cuba již okolo roku 1862. Dnes však působí takřka po celé Kubě napříč lokálními destileriemi. Zdaleka největší a nejdelší zastoupení mají však právě v destileriích značky Havana Club.

„Tradice kubánského rumu není pouze o znalostech a dovednostech, ale zahrnuje například i morální pravidla pro každodenní chování a myšlenkové dědictví minulých generací. Nejedná se pouze o rum, ale významnou část naší kultury," upřesnil jeden z maestros v reakci na uznaní ze strany UNESCO.

Dnes na Kubě působí 14 těchto rumových expertů. Přesto, že desítky let se jednalo čistě o mužskou výsadu, dnes mezi maestros roneros najdeme 5 žen. Téměř každý člen tohoto prestižního uskupení prošel studiem chemie. Ještě důležitější je však precizně vytrénovaný smysl pro chuť a vůni. Zjednodušeně se dá říct, že každý z těchto mistrů musí projít minimálně deseti lety tréninku a sbírání zkušeností, aby měl možnost stát se jedním z maestros roneros.

Základem rumu, který obsahuje nejčastěji 40 % alkoholu, je melasa – hustý tmavý sirup získaný z cukrové třtiny. Pro svou nezaměnitelnou chuť je dodnes kubánský rum jedním z nejčastějších alkoholických složek při výrobě koktejlů.

HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS

Chuť: Po sladkém tabáku, v závěru káva a kandované ovoce.
Aroma: Pražené pekanové ořechy a koření.
Barva: Jantarový odstín.

Jedná se o třikrát zrající sudový rum, který je míchán z vybraných druhů rumů průměrného stáří 10 až 12 let. Ty jsou pak ještě ponechány k zrání v sudech, kde se rozvine bohatý charakter rumu. Rum Selección de Maestros se odlišuje teplým jantarovým odstínem s hlubokým červeným jasem, chuť je nejprve lehká, později komplexní a různorodá s tóny kokosu, kávy, tabáku a koření.

HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS

Chuť: Výrazná po sladkém ovoci a tabáku. Aroma: S nádechem vanilky, kávy a dřevitých tónů. Barva: Tmavě oříšková.

Havana Club

Přední značka kubánského rumu Havana Club ztělesňuje dědictví a vedoucí postavení kubánské tradice výroby rumu už od roku 1800. Jméno Havana Club zachycuje kubánské dědictví výroby rumu a unikátní atmosféru metropole Havany. Díky unikátnímu know-how svých Maestros Roneros udržela značka Havana Club naživu umění „anejamiento": umění destilace, zrání a směšování prémiových rumů. Výroba začíná u cukrové třtiny, hlavní suroviny, která je důkladně vybírána. Klíčové je také to, jak dlouho a kde rum zraje. Zpravidla bývá ukládán do sudů z amerického bílého dubu, ve kterých byl předtím uchováván bourbon. Značka Havana Club je úzce svázána s kubánskou kulturou a Kubánci jsou na ni pyšní jako na skutečnou národní ikonu.

HAVANA CLUB VERDE BOTANICALS

Havana Club Verde vzniká podobným způsobem jako gin.
Nejprve se v bílém rumu macerují typické kubánské suroviny – rozmarýn, oregano, tymián, med a citrusová kůra – a následně dochází ke kotlíkové destilaci. Nasládlá chuť rumu vyniká mírně trpkými tóny rozmarýnu, vanilky a čerstvého grapefruitu. Aroma čerstvého medu doprovází citrus a tymián, barva je světle slámová.

LA HECHICERA
FINE AGED RUM FROM COLOMBIA

Již více než tři generace vyrábí rodina Riascos v Kolumbii prvotřídní rumy s nekompromisním důrazem na kvalitu a chuť. La Hechicera [la ečisera], španělský výraz pro čarodějku, je prémiová směs rumů se stářím 12 až 21 let oslavující fascinující kulturu, historii i svůdnou krásu bujarého kolumbijského pobřeží Karibiku. Po úspěšném uvedení rumu La Hechicera Reserva Familiar se nabídka na českém trhu nově rozrůstá o výjimečnou edici výrazného rumu infuzovaného banánem La Hechicera Serie Experimental No. 2 Banana Infused s charakteristickou zářivě modrou pečetí a zdobenou láhví.

LA HECHICERA SERIE EXPERIMENTAL BANANA - INFUSED

LA HECHICERA RESERVA FAMILIAR

La Hechicera Reserva Familiar zrající v sudech po bourbonu. Exkluzivní zdobená láhev s obrázky místní fauny a flóry ukrývá jeden z nejexkluzivnějších rumů na trhu. La Hechicera byla vyhlášena v San Franciscu rumem roku 2013 a od té doby získala mnohá ocenění. La Hechicera Reserva Familiar má tmavou mahagonovou barvu s červenými odlesky a vyznačuje se komplexními hlubokými dřevitými tóny. Opojnou vůni karamelu a pomerančové kůry následuje výrazná chuť s tóny tabáku, pražené kávy a koření, jako je chilli, černý pepř a skořice. Závěr na patře je příjemný a hladký. Aroma a chuť rumu nejlépe vyniknou v čisté podobě při pokojové teplotě, La Hechicera je však skvělým rumem také pro klasické rumové koktejly.

BUMBU - BARBADOSKÝ / PANAMSKÝ RUM

Jedinečný, zcela přírodní rum Bumbu je skutečnou karibskou legendou. Původní recept stvořili v 17. století námořníci a obchodníci ze Západní Indie na Barbadosu. Karibské ovoce a koření smíchali s rumem, aby zvýraznili jeho chuť, a nazvali ho „Bumbu". I v dnešní době je Bumbu připravován podle původního, 400 let starého receptu. V současné době Bumbu vzniká v původní barbadoské palírně West Indies Rum Distillery založené roku 1893. Je destilován z nejkvalitnější cukrové třtiny pečlivě vybrané z 8 zemí Karibiku a Jižní Ameriky. Díky až 15letému zrání vzniká hladký, komplexní a vyvážený rum.

Bumbu XO je ručně vyráběný rum, který zraje až 18 let v sudech po americkém bourbonu a následně 6 měsíců v sudech po španělském sherry. Neobsahuje žádná umělá barviva ani příchutě, ale jen ručně vybranou cukrovou třtinu od panamských pěstitelů a čistou pramenitou vodu. Bumbu XO se destiluje a zraje v Panamě s použitím destilátu starého více než 100 let.
Chuť: Hladká, bohatá a komplexní; tóny pomerančové kůry, pepře a kávy. Aroma: Tóny karamelu, ožehnutého dubu a vanilky. Barva: Tmavě jantarová.

BUMBU XO

BUMBU CREAM

Bumbu Cream je dokonalým blendem rumu Bumbu, vybraného koření a bohaté smetany. Každý doušek přináší mimořádně uspokojující chuťový zážitek. Bumbu Cream je součástí odkazu, díky němuž se Bumbu stal světově oblíbeným výrobcem rumu. Hluboké a komplexní aroma obsahuje chai, kokos a skořici.

Chuť: Dokonalá kombinace sladkosti, koření a smetany s bohatým závěrem. Aroma: Komplexní škála vůní včetně chai, kokosu a skořice.
Barva: Smetanová.

BUMBU ORIGINAL

Bumbu Original je ručně vyráběn na Barbadosu na základě 400 let starého originálního receptu v palírně West Indies Rum Distillery, založené roku 1893. Voda, ze které je stvořen, je tou nejčistší na světě – je přirozeně filtrována korály na bardabodských vápencích. K jeho výrobě se používá cukrová třtina pečlivě vybraná z osmi karibských zemí.

Chuť: Skořice, pražené ořechy a koření. Aroma: Madagaskarská vanilka, karamel a ožehnutý dub. Barva: Sytě rudohnědá.

EMBARGO ANEJO ESPLENDIDO

Embargo je nová francouzská značka rumů, za kterou stojí pánové Jean Moueix a Alex Sirech. Moueix a Sirech společně založili novou společnost lihovin Les Bieanheureux, pod kterou značka Embargo spadá.

U zrodu rumu Embargo Añejo Esplendido stál originální nápad – smíchat „Agricole“ rumy, které se destilují z vylisované šťávy cukrové třtiny, a „Industriel“ rumy, vyráběné z melasy cukrové třtiny. Záměrem bylo skloubit silné stránky obou těchto základních druhů rumů – autentickou intenzivní vůni „třtinových“ rumů a jemnou delikátní chuť „melasových“ rumů. Agricole rum pochází z Martiniku. Industriel rumy mají původ v Guatemale, na Kubě a na Trinidadu a Tobagu, kde důraz je kladen zejména na guatemalský rum, který je více komplexní a zakulacenější. Ve vůni se rozvine směs koření (kardamom, skořice, mletá paprika), akáciový med a nádech pomerančového květu. Po ochutnání můžete rozpoznat, jak se aroma hřebíčku a perníku prolíná se stopami kdoulí a švestek. Celkově kulatá vyvážená chuť s překvapivě svěžím závěrem.

DOS MADERAS LUXUS DOBLE CRIANZA LIMITED EDITION

Špičkový karibský rum Dos Maderas LUXUS, který již snese srovnání s vrcholnými řadami koňaků nebo whisky. Své vynikající chuti dosahuje díky 10letému zrání v sudech v karibské oblasti. Poté rum zraje u Williams & Humbert ve městě Jerez de la Frontera. Zde zraje minimálně dalších pět let v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých původně zrálo dvacetileté Sherry Don Guido. Výsledkem je sametová a poměrně viskózní, plná a hladká chuť s velmi dlouhým závěrem s tóny koření, ořechů a medu. Jeden z nejlepších rumů na trhu.

DOS MADERAS 5 +5 TRIPLE AGED DÁRKOVÝ BOX

Prémiový blend karibských rumů. Zrání je rozděleno do tří fází. Prvních 5 let zraje v dubových sudech přímo v Karibiku. Poté je převezen do Španělska, kde zraje ve sklepích vinařství Williams & Humbert. Nejdříve 3 roky v sudech po suchém sherry Dos Cortados a na závěr 2 roky v sudech po sladkém sherry Don Guido z odrůdy Pedro Ximénez. Dos Maderas 5+5 má harmonickou vůni s dotekem hrozinek a fíků. Chuť je velmi jemná, komplexní a hřejivá.

Prémiový karibský rum Dos Maderas je výjimečný rum, velice oblíbený pro svou perfektní vyváženost a kombinaci sladké chuti po sherry a rumové síly.

DEPAZ XO GRANDE RESERVE

Depaz Grande Réserve XO je blend rumů, které zrály 8 až 10 let. Rum výjimečné chuti s výraznými, ale přitom nádherně vyváženými tóny. Ideální digestiv po večeři servírovaný spolu s dobrým doutníkem, nebo kávou z čerstvě namletých kávových zrn.

DEPAZ VS MARTINIQUE

Rum Depaz VS zraje minimálně po dobu tří let v dubových sudech. Je to rum se skutečným charakterem, který si nejlépe vychutnáte čistý z kulaté skleničky zahřáté na teplotu vaší dlaně. Jemné vanilkové aroma se mísí s tóny kokosu a čokolády. Následují měkké tóny švestky, kakaa a skořice, jejichž intenzita závisí na délce zrání. Chuť je plná, s výraznou chutí vanilky, doprovázené tóny kandovaného ovoce, kokosu, čokolády a švestky. Vychutnejte si ho samotný, nejlépe po večeři jako digestiv s tabulkou hořké čokolády, která zvýrazní tóny kandovaného zázvoru.

CENTENARIO
Špičkové rumy světové kvality z Kostariky.
Vyberte si z rumů rumy stařené systémem solera.

RON CENTENARIO 12 YO GRAN LEGADO

Jantarová barva a příjemná vůně zralého červeného ovoce, s intenzivními tóny dřeva. Sladká chuť, s dokonalou harmonií zralého červeného ovoce, s jemným podtónem dubového dřeva, plné, výrazné tělo. Ron Centenario 12 Gran Legado je směs vyzrálých rumů, která získala svůj dokonalý charakter v dubových sudech, po skotské whisky a brandy.

RON CENTENARIO 20 YO FUNDACIÓN

Jantarová barva a příjemná vůně zralého červeného ovoce, s intenzivními tóny dřeva. Sladká chuť, s dokonalou harmonií zralého červeného ovoce, s jemným podtónem dubového dřeva, plné, výrazné tělo. Ron Centenario 12 Gran Legado je směs vyzrálých rumů, která získala svůj dokonalý charakter v dubových sudech, po skotské whisky a brandy.

Vůně sušených datlí, rozinky, skořice, muškátový oříšek, kandovaná broskev, tabák, lékořice, chuť pomerančové kůry, karamelek, pražených lískových oříšků, vanilky, dřeva, hořké čokolády. Vynikající elegantní rum s dlouhým závěrem, který ocení všichni znalci luxusních destilátů. Superprémiový guatemalský rum, směs rumů nesoucích označení "gran reserva". Tak se označují zásoby toho nejlepšího rumu z daného ročníku, který se výrobce rozhodl neprodat, ale archivovat pro budoucí použití na výrobu stařených rumů. Pečlivý výběr těch nejlepších barelů z guatemalských destilerií mají na starost master blendeři Jean Moueix a Alexandre Sirech. Barely se poté převezou do Francie, kde se provádí konečné míchaní a následné dostařování v sudech po koňaku.

EL PASADOR
Prémiové rumy z Guatemaly, které se svým přídomkem „zlaté" více než popisují kvalitu a vytříbenost chutí, které se v jejich mohutných skleněných karafách skrývají. Každý litr tohoto moku putuje do francouzského regionu Charente, kde dozrává do své konečné kvality.

EL PASADOR DE ORO GRAN RESERVA

EL PASADOR DE ORO XO

Prémiový guatemalský rum El Pasador de Oro XO je směs 6–15letých guatemalských "XO" rumů. Rumy se z Guatemaly převáží do francouzského regionu Charente, kde probíhá finální míchání a následné 6měsíční staření v sudech po koňaku. Na aroma skořice, muškátového oříšku, kakaa, exotického ovoce a rozinek navazuje chuť pomerančové marmelády, karamelek, vanilky, skořice, tabáku a čokolády. Výjimečně komplexní rum s bohatým aroma a jemnou chutí bez nadměrné sladkosti.

HISTORIE KUBÁNSKÉHO RUMU

1492

Koncem 15.století si Kryštof Kolumbus myslel, že se plaví do Indie. Ve skutečnosti však v roce 1492 objevil Kubu. O rok později se Kolumbus na Kubu vrátil a přivezl s sebou cukrovou třtinu. Tehdy ještě netušil, že podmínky na Kubě budou pro pěstování cukrové třtiny tak příznivé, že si později vyslouží přezdívku „kubánská tráva".

Cca 1550–1770

V padesátých letech 16. století byl na Kubě vybudován první cukrovar, kde se začalo vyrábět sladké „guarapo", šťáva ze surové cukrové třtiny. Cukr se stal hlavním zdejším exportním artiklem a pro ekonomiku ostrova byl životně důležitý. V roce 1772 se začala z cukrové třtiny vyrábět levná fermentovaná lihovina zvaná „tafia", která se čile konzumovala po celé Kubě. Byla oblíbená rovněž mezi námořníky a piráty.

Počátek 19. století

V prvním desetiletí 19. století došlo na Kubě k obrovskému společenskému a technickému rozvoji, což se týkalo například parního pohonu, novinek v konstrukci kotlů a procesu uhlíkové filtrace. Nové technologie vedly k vývoji nové receptury na výrobu jemnějšího a rafinovanějšího rumu. Vznikl jeden z nejzářivějších a nejlahodnějších rumů na světě: náš kubánský rum, „el ron ligero".

20. léta

V letech 1920–1933 vedla prohibice v USA k obrovskému odlivu barmanů i konzumentů alkoholu na Kubu. Prohibici dobře známe i u nás, byla v roce 2012 a trvala 13 dnů, v USA 13 let. V roce 1924 byl založen Club de Cantineros de Cuba, cech i škola kubánských Cantineros. V té době se také proslavily známé kubánské bary, jako například El Floridita a Hotel Nacional, a otevíraly se nové, jako Sloppy Joe´s a La Bodeguita del Medio.

30. a 40. léta

Kubánští Cantineros vědí, jak připravit dokonalé autentické kubánské koktejly. Míchají je už celá léta v těch nejslavnějších barech na Kubě. V roce 1937 Constantino Ribalaigua v baru El Floridita vytvořil světově proslulou verzi Daquiri. Ve 40. letech se v La Bodeguita del Medio poprvé podávalo autentické kubánské Mojito.
A také velmi známá věta od spisovatele Ernesta Hemingway
My Mojito in La Bodeguita
My Daiquiri in El Florodita

CHARAKTERISTIKA RUMU

CO JE TO RUM?

Rum je lihovina, která se vyrábí dvojím způsobem.
RUM ZEMĚDĚLSKÝ v 10%, neboli (agricole) – vyrábí se přímo ze šťávy z cukrové třtiny, která se nazývá „guarapo“ (cca 20 % cukru)
RUM PRŮMYSLOVÝ v 90% , neboli (industriel) – vyrábí se z melasy, což je vedlejší produkt při výrobě cukru. U něj je vždy základ 100% cukrová třtina a musí mít minimálně 37,5% obj. alkoholu.

KDE SE PĚSTUJE?

Cukrová třtina se pěstuje v pásu, který obepíná celou planetu od 30° jižní po 35° severní šířky. Dnes lze výrobny rumu najít téměř po celém světě, ale rumovým epicentrem však zaslouženě zůstává Karibik. Ve světě máme zhruba přes 1000 výrobců a vyrábí se zhruba přes 6000 druhů rumů.

VÝROBA RUMU

Sklizeň
Cukrová třtina se sklízí každoročně od prosince do března. V kubánských cukrovarech se z ní kovovými lisy získává „guarapo“–sladká šťáva ze surové cukrové třtiny. Odsekává se co nejníže u země, na některých místech se dosud seká ručně, ale na velkých polích jdou na řadu stroje. Musí být co nejrychleji zpracována do 24hod, jinak ztrácí svoji kvalitu. Řeže se, mele se a lisuje se nazelenalá šťáva „guarapo“. Vylisovaná část, která zůstává, se nazývá „bagasse“ a používá se na otop, hnojení, krmení dobytka, ale i na výrobu nábytku. Rostlina se pak obnoví a roste znovu.

Melasa
Guarapo se svaří na sirup, který se odstředí, aby se cukrové krystaly oddělily od hutné melasy.
„Melasa“ je tmavá, hustá, lepkavá, nahořklá látka. Má v sobě zhruba až 55 % cukru a další minerály a komponenty, které jsou důležité pro aroma a chuť budoucího rumu. Z 15 až 18 litrů melasy se vyrobí zhruba 10 litrů rumu.

Kvašení
Melasa se naředí čistou pramenitou vodou a jedinečnou směsí kvasinek. Výsledná tekutina se nechá 24 hodin kvasit a vzniká „vino de caña“ (6–8% alk.). Kvašení existuje dvojí, buď je to divoké kvašení v otevřených kádích, kde se získávají kvasinky ze vzduchu, nebo řízené kvašení v uzavřených tancích, kde se přidávají speciálně vyšlechtěné kvasinky a průběh kvašení se kontroluje.

Destilace
Vino de caña projde destilací, při níž se zahřívá v měděných kolonách v rámci kontinuálního destilačního procesu. Alkohol se odpařuje a opět kondenzuje, čímž vzniknou dva produkty: a)„aquardiente“, destilát který má zhruba 74–75% obj. alkoholu a je to srdce rumu Havana Club, b) třtinová pálenka s obsahem až 95 % obj. alkoholu.
Kotlíková dvoustupňová destilace (pod still) – pomalejší a nákladnější = vůně a chuť, získává se charakter rumu.
Kontinuální kolonová destilace (columm still) – rychlejší, levnější = čistší a silnější lihovina, získává se objem rumu.
Používá se obojí způsob, ale i kombinace obou procesů destilování – objem plus charakter rumu.

Zrání
Aquardiente se stočí do sudů z bílého amerického dubu, které se uloží do sklepů k zrání. Aquardiente se nechává zrát po dobu 2 let a poté se smíchá, čímž vznikne základ. Proces zrání dává rumu bohatou a komplexní chuť.
Havana Club používá sudy po burbonu z bílého dubu o obsahu 250 l, ale používají také sudy po scotských a irských whisky. Havana Club má díky svým šesti zracím halám největší kapacitu na dozrávání rumu na světě. Jeho celková rozloha je 170 000 m^2, což představuje zhruba plochu 35 fotbalových hřišť. Rumy zráním v sudech získávají jemnou chuť a barvu.
Evropský sud = kořenitost
Americký sud = vanilka, tanin
Sudy: sherry, portské….

Míchání
Zlatá barva rumu je znamením komplexního procesu zrání. Pro výrobu rumu Havana Club vybírají Maestros Roneros báze, které smíchávají pro další zrání v sudech. Zajišťují konzistenci v kvalitě rumů. V souladu s tradičními kubánskými postupy je výroba rumu Havana Club založena na tzv. anejamiento natural, speciální technice míchání a zrání.
Pro kvalitu rumu Havana Club je důležité know-how, které se uplatňuje při jeho míchání. Veškeré rumy Havana Club mají přívlastek Añejo, což znamená stařený. Všechny, včetně nejmladších rumů Havana Club, vyzrávají v dubových sudech.

Lahvování
Na Kubě mají linku, která je schopna naplnit 12 tisíc lahví za hodinu a pak už rumy putují k nám, kde z nich připravujeme mícháné drinky a nebo vychutnáváme v degustačních skleničkách.

SERVIS RUMU

Servis rumu nemá nějak daná pravidla, ale když to vezmeme od mladých rumů, tak klidně do tumbleru, stařené varianty do skleničky na stopce a hodně staré a vzácné rumy do skleniček typu cognac. Servírovat v pokojové teplotě, ale je možné i s ledem.

Havana Club, přední značka kubánského rumu jak na Kubě, tak po celém světě, ztělesňuje dědictví a vedoucí postavení kubánské tradice výroby rumu. Díky unikátnímu know-how svých Maestros Roneros udržela značka Havana Club naživu umění „anejamiento“: umění destilace, zrání a směšování prémiových rumů. Jméno Havana Club zachycuje kubánské dědictví výroby rumu a unikátní atmosféru metropole Havany. Značka Havana Club je úzce svázaná s kubánskou kulturou a Kubánci jsou na ni pyšní jako na skutečnou národní ikonu.

ROZDĚLENÍ RUMŮ

Rumy lze rozčlenit mnoha způsoby:

Podle suroviny – z cukrové třtiny „agricole“ a z melasy „industriel“

Podle fermentace – spontánní kvašení v otevřených kádích nebo řízené kvašení v uzavřených tancích

Podle destilace – pot still kotlíková, columm still kontinuální

Podle zrání – stařené a nestařené

Podle míchání – blended, single barrel, solera

Podle stylu – americké, kubánské, portorické, francouzské, jamajské, guyanské a španělské

Podle barvy – bílé, zlaté, tmavé

Podle příchuti – kořeněné a ovocné

Podle alkoholu – regular (37,5–45%), strong (45–75%), overproof (75% a více), rumové likéry

Podle marketingu – premium, super premium, ultra premium, reserve, special reserve, family reserve

MAESTRO RONERO

Maestros Roneros jsou „mistři rumů“, kteří zajištují vysokou kvalitu rumu Havana Club a předávají si tajemství zrání rumu z generace na generaci. Stát se Maestrem Ronerem vyžaduje patnáctiletou přípravu. Aktuálně je na Kubě 8 Maestros Roneros. Současným Primer Maestro Ronero je Don José Navarro. Je zodpovědný za vyškolení budoucích Maestros.

MIXOLOGIE RUMU

Rum a koktejly patří neodmyslitelně k sobě, a to nejen dnes. Historické kořeny rumové mixologie jsou velmi dlouhé a rozpínají se téměř napříč celou zeměkoulí. Avšak skutečně zásadním mezníkem pro uplatnění rumu za barem byla paradoxně americká prohibice. Nejenže místo abstinence začali Američané pít alkohol víc než jindy, ale blízkost Kuby napomohla vzniku fenoménu zlaté éry rumových koktejlů.

Rum nabízí v mixologii celou řadu pestrých možností, od jednoduchých dvousložkových mixů přes klasické krátké koktejly, svěží ovocné long drinky a exotické tiki až po horké nápoje.

Jarní recepty

Jarní salát s vajíčkem

½ hlávkového salátu
6 větších ředkviček
1 salátová okurka
3 vejce
pár snítek čerstvého kopru

Zálivka:
3 lžíce dijonské hořčice
2 lžíce olivového oleje
šťáva z ½ citronu
sůl a pepř

Vajíčka uvařte natvrdo a nechte vychladnout. Salát rozdělte na jednotlivé listy a natrhejte je na menší kusy. Ředkvičky a okurku nakrájejte na plátky.
Kopr nasekejte najemno a promíchejte se zeleninou. Vajíčka oloupejte, nakrájejte na čtvrtiny a přidejte k zelenině.
Suroviny na zálivku smíchejte a salát jí pokapejte.

Salát z jedlých květů

směs salátů
(např. hlávkový salát, rukola, špenát, polníček...)
ředkvičky
salátová okurka
jedlé květy

Zálivka:
šťáva z pomeranče
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce medu
2 lžíce bílého vinného octa
sůl a pepř

Saláty propláchněte a v případě potřeby natrhejte na menší kousky. Ředkvičky a okurku nakrájejte na úhledné, tenké plátky a promíchejte se saláty. Připravte zálivku. Pomerančovou šťávu promíchejte s olejem, medem, vinným octem, solí a pepřem. Salát hustě posypte jedlými květy a přelijte zálivkou.

Ztracená vejce s bagetkou

2 malé bagetky
2 vejce
hrst polníčku
cherry rajčata
olivový olej
sůl a pepř

Bagetky podélně rozkrojte, pokapejte olivovým olejem a chvíli opečte na pánvi řezem dolů. Připravte si ztracené vejce. V hrnci přiveďte vodu k varu. Vezměte si menší misku nebo šálek, který vystelte potravinářskou fólií a doprostřed vyklepněte vajíčko. To opatrně zabalte do fólie a provázkem zavažte. Vytvořený balíček vložte do vody, která má 80–90 °C. Nechte jej ve vodě zhruba 4–5 minut. Poté zastřená vejce vyndejte z vody a rozbalte z fólie. Na bagetky naaranžujte polníček, na půlky překrojená cherry rajčata a ztracená vejce, která osolte a opepřete.

Kuřecí s kroupami a avokádem

Na maso:
2 kuřecí kuřecí prsa
olivový olej
2 stroužky česneku
150 ml kuřecího vývaru
citronová šťáva
mletá paprika
sůl a pepř

Na přílohu:
8 lžic ječných krup
½ brokolice
1 větší avokádo
hrst dýňových semínek
lžíce přepuštěného másla
sůl a pepř

Kuřecí prsa osolte a opepřete. Na pánvi rozehřejte olivový olej a maso na něm nechte zhruba 3–4 minuty z každé strany zatáhnout, dejte stranou. Na pánev dejte stroužky česneku nasekané najemno nebo prolisované, vlijte vývar, přidejte mletou papriku a citronovou šťávu. Směs nechte rozvonět a prsa pak vraťte na pánev. Takto je opékejte zhruba 8 minut z každé strany.
Kroupy propláchněte, sceďte a dejte do čerstvé vody, kde je nechte zhruba 30 minut odstát. Poté vodu osolte a přiveďte ji k varu. Kroupy vařte do změknutí, zhruba půl hodiny. Brokolici rozdělte na menší růžičky. V hrnci rozehřejte přepuštěné máslo a přidejte brokolici, kterou osmahněte a nechte podusit. Poté přidejte uvařené kroupy, osolte, opepřete a promíchejte. Avokádo oloupejte a nakrájejte na plátky. Na talíř dejte kroupy s brokolicí, na ně vyložte avokádo a na plátky nakrájená kuřecí prsa. Vše posypte dýňovými semínky.

Jarní salátek z výhonků

mix jarních výhonků a klíčků (hráškové výhonky, řeřicha, výhonky ředkvičky, klíčky mungo fazolí...)
cherry rajčata
ředkvičky
avokádo
granátové jablko

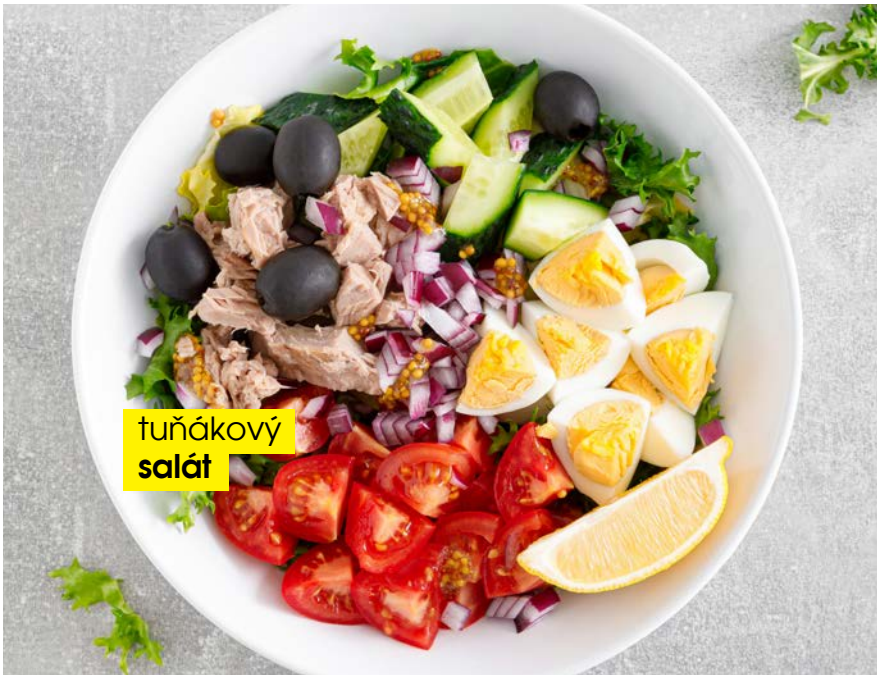
Zálivka:
citron
6 lžic olivového oleje
sůl a pepř

Šťávu z citronu vymačkejte a přidejte k ní olivový olej, sůl, pepř a vše dobře promíchejte. Výhonky a klíčky promíchejte, přidejte na půl překrojená cherry rajčata, na plátky nakrájené ředkvičky, kousky avokáda a zrníčka granátového jablka. Salát pokapejte zálivkou a podávejte.

Míchaná vajíčka s uzeným lososem

6 vajec
2 lžíce másla
hrst polníčku
2 plátky celozrnného chleba
4 plátky uzeného lososa
½ salátové okurky
krémový sýr
sůl a pepř

Vajíčka rozklepněte a přidejte sůl a pepř, promíchejte. Na pánvi rozehřejte máslo, poté vlijte vaječnou směs. Vajíčka pomalu promíchávejte od kraje do středu zhruba minutu, poté je naservírujte na talíř. Plátky chleba namažte sýrovým krémem a naaranžujte na ně lososa a na tenké plátky nakrájenou okurku. Přidejte polníček a podávejte.



Lehký tuňákový salát

plechovka tuňáka
½ kadeřavého salátu
2 vejce
3 menší rajčata
1 červená cibule
salátová okurka
černé olivy

Zálivka:
3 lžíce dijonské hořčice
2 lžíce olivového oleje
šťáva z 1 citronu

Vajíčka uvařte natvrdo a nechte vychladnout, poté oloupejte. Cibuli nakrájejte najemno, rajčata a okurku na větší kousky, salát natrhejte. Zeleninu smíchejte, přidejte nakrájené vajíčko a olivy. Hořčici, olivový olej a citronovou šťávu promíchejte a směsí zalijte salát.

DEJTE SI NAŠE MASO

poctivě zpracované v JIP bourárně

KVALITA NA PRVNÍM MÍSTĚ

Hlavním důvodem, proč JIP bourárna vůbec vznikla, byla možnost díky ní zákazníkům nabídnout kvalitní masné výrobky, za které se můžeme stoprocentně zaručit. Tomuto cíli je podřízen i celý její provoz. Proces od samotného bourání masa, přes zpracování, kuchyňskou úpravu až po finální zabalení nyní probíhá přímo u nás na bourárně. A my tak můžeme zákazníkům všech JIP prodejen napříč republikou nabídnout v jednom „balíčku" kvalitu a čerstvost garantovanou naší vlastní výrobou.

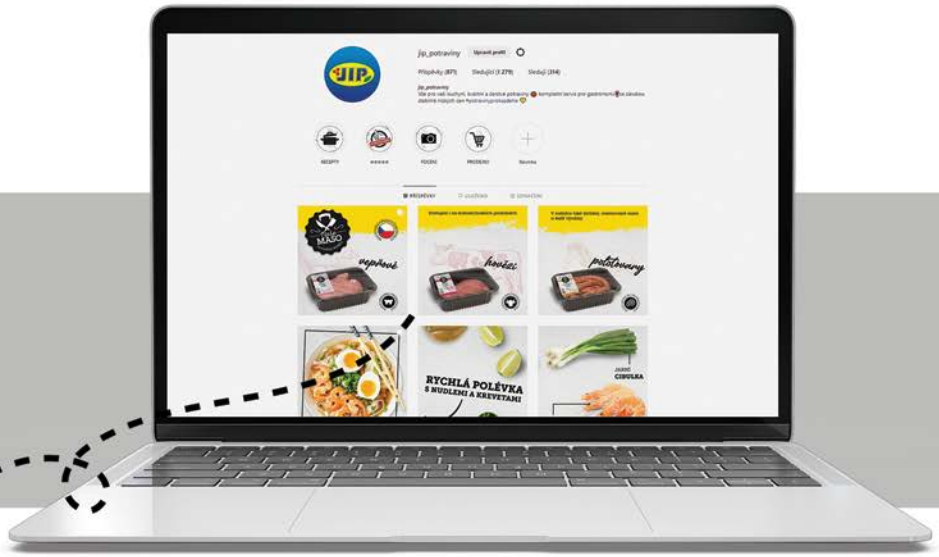
MASO Z BOURÁRNY NAJDETE VE VŠECH PRODEJNÁCH JIP

Vepřové a hovězí maso z JIP bourárny nyní můžete pod značkou **Naše maso** nakoupit na všech **obslužných pultech** s masem JIP prodejen. Kromě pultu jej najdete také balené ve vaničkách s ochrannou atmosférou, a to v menším, 400gramovém, nebo větším, dvou a půl kilovém, balení. K dispozici jsou také větší, vakuově balené gramáže určené pro gastroprovozy.

Instagram

Na našem **instagramu** naleznete aktuální recenze produktů, recepty, ale i naše doporučení.

Pokud vaříte z našich potravin, podělte se s námi o Vaše fotografie a označujte nás.



MÁTE JIŽ NAŠI **ZÁKAZNICKOU KARTU?**

PRO VŠECHNY DRŽITELE ŽIVOTNOSTENSKÉHO LISTU
VÝHODNÉ CENY IHNED

VÍCE INFORMACÍ O KARTĚ ZÍSKÁTE NA POKLADNĚ

WWW.JIP-POTRAVINY.CZ/KARTA

ZÁKAZNICKÁ KARTA SLOUŽÍ PRO POSKYTOVÁNÍ SLEV MIMO AKČNÍ NABÍDKU!

Naše UZENINA
OD NAŠEHO ŘEZNÍKA

VEPŘOVÁ ŠUNKA

NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Naši šunku vyrábíme poctivou ruční prací z vepřové kýty a čisté svaloviny s vysokým obsahem masa. Šunka neobsahuje žádné separáty ani rostlinné náhražky a její chuť připomíná kvalitní kus masa.
Přesně taková je Naše šunka.

Ochutnejte