

RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ



MAGAZÍN

PODZIM 2015
zdarma



BECHEROVKA

MATTONI

La Lorraine
BAKERY GROUP

MARTELL
COGNAC

ardo

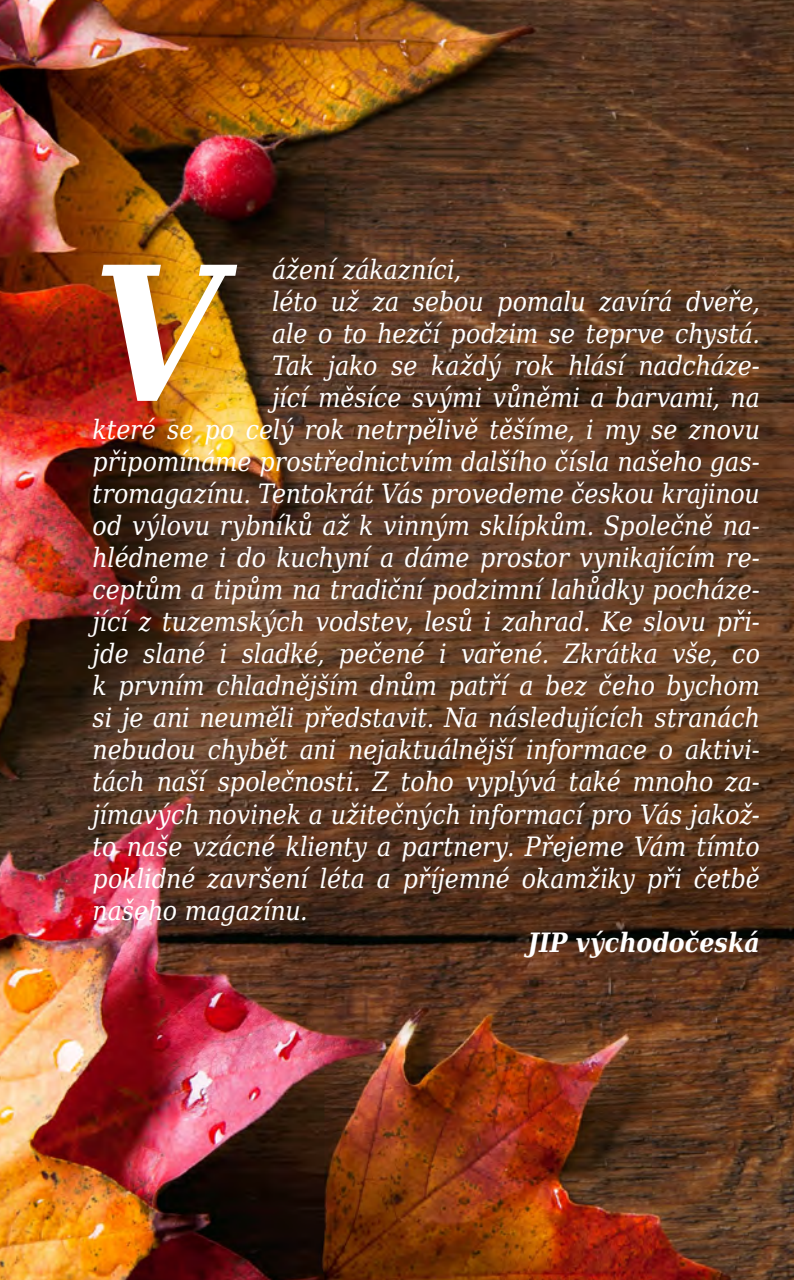


Jakub
SMOLIK
podzimní koncerty



podzimní
RECEPTY

Zvěřinové
HODY



18

Vážený zákazníci, léto už za sebou pomalu zavírá dveře, ale o to hezčí podzim se teprve chystá. Tak jako se každý rok hlásí nadcházející měsíce svými vůněmi a barvami, na které se po celý rok netrpělivě těšíme, i my se znovu připomínáme prostřednictvím dalšího čísla našeho gastromagazínu. Tentokrát Vás provedeme českou krajinou od výlovu rybníků až k vinným sklípkům. Společně nahledneme i do kuchyní a dáme prostor vynikajícím receptům a tipům na tradiční podzimní lahůdky pocházející z tuzemských vodstev, lesů i zahrad. Ke slovu přijde slané i sladké, pečené i vařené. Zkrátka vše, co k prvním chladnějším dnům patří a bez čeho bychom si je ani neuměli představit. Na následujících stranách nebudou chybět ani nejaktuálnější informace o aktivitách naší společnosti. Z toho vyplývá také mnoho zajímavých novinek a užitečných informací pro Vás jakožto naše vzácné klienty a partnery. Přejeme Vám tímto poklidné završení léta a příjemné okamžiky při četbě našeho magazínu.

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, Pavel Maňák, Petra Králová, Michal Lelek, Jakub Černík

YDAVATEL:

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
/jip.gastrostudio
/jip.magazin



KONTAKT:

marketing@jip-napoje.cz
DÁLE VYDÁVÁME:
www.jip-potraviny.cz/katalogy



34





14



16

PODZIM 2015



28

OBSAH GastroMAGAZÍN

- 4 Podzimní recepty
brambory, ryby, buchty...
- 18 Jakub Smolík
podzimní turné
- 22 Výlov rybníka
v rybářství Chlumec
- 24 Aperitiv patří do menu
Jan Becher
- 26 Harley's bar Praha
cocktails & music
- 28 Zvěřinové hody
od Pavla Maňáka
- 34 Vinobraní
v Habánských sklepech
- 36 JIP GastroStudio
a kurzy vaření pro Vás
- 38 JIP Dragon CUP
ve Žlutých lázních
- 40 Vodňanské kuře
do 15 minut
- 42 Agrimex
mražená zelenina
- 44 PLUS JIP
partner pro maloobchod



4



10



6

SEZÓNA

BRAMBORY

PŘIPRAVIL: Dalibor NAVRÁTIL
FOTO: Petra KRÁLOVÁ

Brambory
LOUISIANA



Mačkané **BRAMBORY** pečené v listovém těstě

Brambory Louisiana

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 doméčka 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, opepříme a zlehka promícháme. Majonézu dáme do misky, přidáme nahrubo nastrouhaný sýr, nahrubo nakrájenou zelenou část jarní cibulky a utřený česnek, spojíme. Tuto hmotu přidáme k bramborám a zlehka zamícháme.

Mačkané brambory pečené v listovém těstě

Suroviny pro 4 osoby:

800 g lojovatých
brambor (varný typ C)
1 ks střední cibule
100 g vepřového sádla
4 ks žloutků
1 ks žloutku (na potření)
400 g listového těsta
1 moka lžička kmínu
sůl, pepř

Postup:

Brambory důkladně omyjeme pod tekoucí vodou, zbavíme nečistot. Dáme do hrnce, zalijeme osolenou vodou a uvaříme téměř doméčka. Brambory scedíme, dáme vychladnout a oloupeme. Oloupané brambory dáme do mísy a rukou rozmáčkáme. Očištěnou cibuli nakrájíme najemno a zesklivatíme na rozpáleném vepřovém sádle. Cibulka po orestování musí zůstat křupavá. Takto připravenou cibuli přidáme k rozmáčkaným bramborám, žloutky osolíme, opepříme a důkladně spojíme. Z listového těsta rozválíme plát stejný jako na jablečný závin. Plát rozdělíme na čtyři díly, na které položíme na čtyři díly rozdělené mačkané brambory. Zabalíme stejně jako u závinu. Na pekáč s pečicím papírem naskládáme připravené bramborové záviný tak, aby spoj listového těsta byl vespod. Mašlovačkou potřeme záviný rozšlehaným vajíčkem a posypeme celým kmínem a hrubou mořskou solí. Takto připravené záviný pečeme v troubě vyhřáté na 190 °C 12 až 15 minut. Délka pečení je závislá na výkonu vaší trouby. Závin po upečení můžeme překrojit šikmo, podélně nebo na různě velké špalíčky.

RYBY

PŘIPRAVIL: Dalibor NAVRÁTIL
FOTO: Petra KRÁLOVÁ

Pečený pstruh v pergamenové papilotě s čerstvými bylinkami a citrónem

Suroviny pro 4 osoby:

4 ks čerstvého pstruha (250 g), 1 ks citrónu, snítky čerstvého tymiánu, snítky čerstvého rozmarýnu, 1 dcl panenského olivového oleje, 60 g másla, sůl, pepř

Postup:

Pstruha omyjeme pod tekoucí vodou, zbavíme slizu a papírovými ubrousky osušíme. Ostrým nožem na třech místech nařízneme kůži, do které vložíme na půlkolečka nakrájený citrón. Mezi citrón a kůži přidáme tymián a rozmarýn. Osolíme po povrchu i v břišní dutině a sůl rozetřeme. Připravené pstruhy položíme na pergamenový pečicí papír, zakápneme olivovým olejem a na pstruha položíme na plátky nakrájené máslo. Přes pstruha přehneme vrstvu pečicího papíru, ustříhneme a pomocí motouzu na obou stranách svážeme. Do jednoho pečicího papíru dávejte vždy jen dva pstruhy. Pstruhy pečeme na rozehřáté pánvi, na mírném ohni přibližně 12 minut. Papilotu neotáčíme.



Pečený **PSTRUH**
s čerstvými bylinkami
a citrónem

PEČENÁČE z čerstvého kapra

Pečenáče z čerstvého kapra

Suroviny pro 4 osoby:

800 g filetu z kapra, 200 g mrkve, 150 g petržele, 150 g celeru bulva, 2 ks velké cibule, 10 kuliček nového koření, 10 kuliček celého černého pepře, 5 ks bobkového listu, 500 ml octa, 1,5 l vody, 1,5 pol. lžičce soli, 3 pol. lžičce cukru krupice, 150 g hladké mouky, 3 ks vajec, 200 g strouhanky, 3 dcl vepřového sádla

Postup:

Nálev: Do rendlíku nalijeme vodu, ocet, sůl, cukr, přidáme na tenké nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu, na kolečka nakrájenou cibuli, divoké koření a bobkový list. Zprudka přivedeme k varu a 5 minut povaříme. Stáhneme z ohně a nálev necháme zchladnout.

Pečenáče: Očištěného kapra nakrájíme na menší kousky, důkladně osolíme, rozetřeme a obalíme v klasickém trojbalu. Na pánvi rozehřejeme sádlo a obaleného kapra dozlatova usmažíme. Usmaženého kapra savým papírovým ubrouskem zbavíme přebytečného tuku a ještě teplého dáme do připraveného sladkokyselého nálevu s cibulí a kořenovou zeleninou. Vhodnou nádobou je uzavíratelná zavařovací sklenice. V ní necháme pečenáče alespoň 7 dní odležet.

Pečenáče podáváme i se zeleninou z ládu do vychlazeného talíře.



Rolka z **CANDÁTA** plněná kořenovou zeleninou a pórkem



ROLKA Z CANDÁTA plněná kořenovou zeleninou, pórkem, pošírovaná v sladkokyselém nálevu

Suroviny pro 4 osoby:

800 g filetu z candáta s kůží, 100 g mrkve, 5 cl olivového oleje, 100 g petržele, 100 g pórků, 2 ks zelené části jarní cibulky, 1,5 dcl bílého vinného octa (dle chuti), 100 g cukru krupice, sůl, pepř

Nálev:

4 čerstvé lístky bobkového listu, snítka čerstvého tymiánu, 8 kuliček celého černého pepře, 1,2 l vody

Postup:

Filety z candáta s kůží zbavíme šupin, dle potřeby omyjeme a důkladně osušíme. Kořenovou zeleninu a pórek očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme nejprve na plátky a poté na tenké dlouhé nudličky. Každou zvlášť. Z jarní cibulky odřízneme zelenou část a překrojíme napůl.

Candáta dáme masem na prkno a od ocasní části postupně klademe nakrájenou petržel, mrkev, pórek a na závěr položíme zelenou část jarní cibulky. Filet zamotáme od ocasní části k hlavě. Snažte se, aby vám vznikla hezká mozaika, zelenina by se neměla při motání rolky smíchat. Vzniklou rolku svážeme kuchařským motouzkem. Můžeme také zamotat do potravinářské fólie. Po smotání fólii propíchejte.

Do rendlíku nalijeme 1,2 l vody, přidáme ocet, cukr, sůl, celý pepř, tymián, bobkový list a vše zprudka přivedeme k varu, var ztlumíme a povaříme 10 minut na mírném ohni. Poté opatrně vložíme rolky z candáta a kořenové zeleniny, přivedeme k varu a na mírném ohni pošírujeme 8 až 10 minut. Po uvaření rolku vytáhneme, osušíme, zbavíme motouzku a šikmo podélně ostrým nožem překrojíme.

Servírujeme na pěkný předehrátý talíř, ozdobíme snítkou čerstvé bylinky nebo na tenké nudličky nakrájenou kořenovou zeleninou.



Již od roku 1977, kdy společnost ARDO otevřela svou první mrazírnu ve městě Ardoonie v Belgii, **Vám nabízí špičkovou kvalitu produktů.** Dnes je společnost **ARDO** jedním z největších producentů mražené zeleniny a ovoce na světě a obchoduje v 59 zemích světa. Díky zpracování a hlubokému zamražení v průběhu několika hodin ihned po sklizni Vám při teplotě -18°C přináší nejvyšší stálou kvalitu mražené zeleniny, ovoce a bylinek.

www.ardo.com

Navštivte ARDO TV na 



We preserve nature's gifts

Variace **SALÁTŮ**
s hruškou, kozím sýrem
a žampiony



SALÁTY

Variace trhaných **LISTOVÝCH SALÁTŮ**
s marinovanou hruškou, kozím sýrem
a restovanými krémovými žampiony



Dalibor
NAVRÁTIL

Suroviny:

200 g lollo rosso, 200 g lollo biondo, 200 g dubového listu, 200 g římského salátu, 240 g kozího sýra, 4 pol. lžíce lesního medu, 5 cl olivového oleje, 2 ks čerstvých hrušek, 1 ks skořicového lusku, 1 ks badyánu, 6 ks hřebíčku, sůl, pepř, 0,5 l vody, 220 g cukru krupice

Postup:

Do rendlíku nalijeme vodu, přidáme cukr, skořici, badyán, hřebíček a 20 minut na mírném ohni vaříme. Přidáme podélně překrojené jádřinců zbavené hrušky a čtyři minuty v tomto rozvaru na mírném ohni vaříme. Po čtyřech minutách rendlík odstavíme. Hrušky necháme 2 hodiny marinovat. Po 2 hodinách hrušky vytáhne a savým ubrouskem osušíme.

Kozí sýr nakrájíme na špalíčky a položíme na osušené marinované hrušky.

Saláty očistíme, rozebereme na jednotlivé listy a pod tekoucí studenou vodou důkladně omyjeme. Po omytí položíme na savý papír a důkladně osušíme. Jednotlivé listy natrháme na větší kusy do připravené mísy. Osolíme, opepříme, zakápneme olivovým olejem a opatrně zlehka spojíme. Takto připravené marinované saláty dáme na talíř. Na okraj talíře položíme připravenou hrušku s kozím sýrem, kterou zakápneme lesním medem. Salát můžeme dozdobit skořicovým luskem, badyánem nebo opečenými oříšky.

Tento postup musí být velice rychlý. Salát po namarinování velmi rychle vadne.



Salát z pečené ČERVENÉ ŘEPY

Salát z pečené ČERVENÉ ŘEPY, marinovaných rozinek a plátkových mandlí

Suroviny pro 4 osoby:

1 kg červené řepy
2 pol. lžice rozinek
1 pol. lžice plátkových mandlí
80 g medu (dle chuti)
sůl
2 citróny
6 cl tmavého acetobalsamika

Postup:

Červenou řepu omyjeme, dáme na rošt a pečeme 50 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. Po upečení řepu vytáhneme, necháme zchladnout a teprve nyní řepu oloupeme a nakrájíme na větší měsíčky. Dáme do mísy.

Rozinky nasypeme do hrníčku, zalijeme medem, acetobalsamikem a šťávou z citrónu. Promícháme a necháme 30 minut marinovat. Marinované rozinky přidáme do mísy s červenou řepou, zlehka promícháme a osolíme.

Takto připravený salát necháme 30 minut odležet. Těsně před podáváním posypeme mandlovými lupínky. Nemícháme.

BRAMBOROVÝ SALÁT s houbami, vinným octem a krutóny

Suroviny:

600 g lojovatých brambor (varný typ C)
200 g mrkve
200 g petržele
130 g celeru bulva
3 vejce
1 ks cibule střední
150 g lesních hub (v sladkokyselém nálevu)
2 ks jarní cibulky
1 dcl řepkového oleje
2 pol. lžice octa (dle chuti)
1 moka lžice drceného kmínu
130 g kyselých okurek
4 plátky bílého toastového chleba
1 pol. lžice cukru krupice (dle chuti)

Postup:

Brambory důkladně omyjeme pod tekoucí vodou, zbavíme nečistot. Dáme do hrnce a zalijeme osolenou vodou (koncentrace soli zhruba jako v mořské vodě) a uvaříme téměř doměkka. Brambory scedíme, dáme vychladnout a neloupeme, krájíme i se slupkou. Kořenovou zeleninu očistíme, omyjeme, nakrájíme na menší kostičky a uvaříme v osolené vodě, tak aby kostičky zůstaly pevné, scedíme a opět necháme vychladnout. Vajíčka dáme do rendlíku, zalijeme vodou, přivedeme k varu a uvaříme natvrdo. Lesní houby v nálevu otevřeme a scedíme.

Vychlazenou zeleninu, na větší kousky nakrájená vajíčka, jemno nasekanou cibuli, přecezené houby a nakrájené kyselé okurky dáme do mísy, přidáme ocet, sůl, pepř, řepkový olej, drcený kmín, cukr a vše spojíme. Teprve nyní přidáme na větší kousky nakrájené brambory a opatrně smícháme, spojíme. Nemíchejte dlouho, v žádném případě nemačkejte, aby brambory nakrájené na kostky zůstaly celistvé.

Bramborový salát dáme do hezké mísy, přidáme nasucho opečené krutóny nakrájené na kostky 2 × 2 cm. Zdobíme šikmo nakrájenou zelenou částí jarní cibulky.



PŘIPRAVIL: Jiří ŠULC



Bramborový SALÁT s houbami, vinným octem a krutóny



Selská
OMELETA

SELSKÁ OMELETA

Suroviny pro 4 osoby:

400 g lojovitých brambor (varný typ C), 12 vajec, 1 velká cibule, 100 g hrášku, 1 dcl mléka, 80 g anglické slaniny, sůl, pepř, zelená část jarní cibulky na ozdobu, 1,2 dcl řepkového oleje

Postup:

Brambory důkladně omyjeme pod tekoucí vodou, zbavíme nečistot. Dáme do hrnce, zalijeme vodou, osolíme (koncentrace soli zhruba jako v mořské vodě) a uvaříme téměř doměkka. Brambory scedíme, dáme vychladnout, neoloupeme. Brambory nakrájíme na půl centimetru tenké plátky. Při krájení netlačte, brambory by se rozpadly. Očištěnou cibuli a anglickou slaninu nakrájíme na větší kostičky. Na rozpálenou pánvi dáme nakrájenou anglickou slaninu, cibuli, přilijeme olej a orestujeme. Přidáme na plátky nakrájené brambory, osolíme, opepříme a brambory dozlatava opečeme. Pozor, brambora by se neměla rozpadat, měla by zůstat kolečka. Do mísy vyklepneme vejce, přilijeme trochu mléka, mírně osolíme, opepříme a vidličkou rozšleháme. Nalijeme na orestované brambory s cibulí a slaninou, nasypeme hrášek a necháme vejce probublat. Omeletu pomocí vařečky otočíme a dopečeme. Vajíčka by měla zůstat vláčnější. Uchopte pánev, zatřepte, aby se omeleta uvolnila, a poté ji shrňte na připravený předehřátý talíř. Zdobíme nakrájenou zelenou částí jarní cibulky.



FRANCOUZSKÁ OMELETA

Suroviny:

12 čerstvých vajec, 80 g másla, 4 pol. lžíce strouhaného parmazánu, 1 dcl smetany 31%, sůl, pepř, polníček na ozdobu

Postup:

Čerstvá vejce vyklepneme do mísy, vejce musí být pokojové teploty, přidáme sůl, pepř, parmazán, smetanu, která také musí být pokojové teploty, a jen zlehka vidličkou spojíme. V žádném případě nesmíte šlehat. Do pánve dáme máslo, které se rozpustí, ale nesmí zhnědnout. Jen zpěnit. Připravenou směs nalijeme na pánvi s máslem, nechte několik vteřin probublat a poté dřevěnou vařečkou několikrát shrňte od okrajů ke středu pánve. Neztuhlá směs se vám opět rozlije na celou plochu pánve a vy tento postup opakujte. S pánví občas zatřepete, aby se omeleta nepřilepila. Uchopte pánev, omeletu shrňte na jednu stranu pánve a pomocí vařečky ji překlote. Takto překlopenou omeletu shrňte na připravený teplý talíř. Omeleta by neměla být tmavá, měla by zůstat žlutá. Po vyklopení na talíř omeletu potřete máslem. Na talíři zdobíme polníčkem.



Francouzská
OMELETA

PŘIPRAVIL: Dalibor NAVRÁTIL

Znojmia



Znojmia... zelenina z Jižní Moravy

Značka Znojmia Vám přináší výběrovou zeleninu v lahodném nálevu bez umělých sladidel. Ochutnejte křupavé okurky, tradičně šlapané zelí, nebo některý ze zeleninových salátů a poznejte to nejlepší z Jižní Moravy.

Výrobky Znojmia jsou skvělé na vaření, jako příloha i ozdoba slavnostních mís a jsou k dostání v různých velikostech balení.

www.zelenina-znojmia.cz

POLÉVKY

PŘIPRAVILI: Dalibor NAVRÁTIL a Pavel MAŇÁK
FOTO: Petra KRÁLOVÁ

Krémová polévka z pravých hříbků

Suroviny pro 4 osoby:

500 g očištěných hříbků, 1 střední cibule, 1 l kuřecího vývaru nebo vody, 2 dcl živočišné smetany 31%, 60 g másla, 1 dcl řepkového oleje, 150 g brambor na vaření, špetka cukru krupice, sůl, pepř

Postup:

Očištěné hříby nakrájíme na větší kousky a pod tekoucí studenou vodou v sítku propláchneme. Necháme důkladně odkapat. Očištěnou cibuli nejmenno nakrájíme a zprudka orestujeme na řepkovém oleji s máslem. Zalijeme vývarem nebo vodou, přidáme nakrájené hříbky, očištěné na kostky nakrájené brambory. Osolíme, opepříme, přidáme špetku cukru a na mírném ohni vaříme 20 minut. Po 20 minutách přidáme smetanu, jen jednu minutu povaříme a pomocí tyčového mixéru nebo klasického mixéru rozmixujeme v hladkou krémovou polévku.

Polévku nalijeme do hezkého předehřátého talíře, můžeme ozdobit kapkami čerstvé smetany. Na másle orestovanými kousky hříbků.

Brambory v receptu používáme proto, abychom nahradili hladkou mouku na zahuštění. Takto upravená polévka je bezlepková.

Z důvodu laktózy (nesnášenlivosti) můžeme nahradit živočišnou smetanu za rostlinnou.

Krémová POLÉVKA z pravých hříbků



Krémová polévka z čerstvého květáku

Suroviny pro 4 osoby:

750 g očištěného květáku, střední cibule, 1 l kuřecího vývaru nebo vody, 2 dcl živočišné smetany 31%, 60 g másla, 1 dcl olivového oleje, 150 g brambor na vaření, špetka cukru krupice, sůl, pepř, špetka muškátového oříšku, 2 vejce, snítka velkolisté petržele, hladká mouka, strouhanka (na obalování), 3 dcl oleje
(bez lepku: strouhanku nahradíme bezlepkovou strouhankou)

Postup:

Očištěný květák rozebereme na růžičky a třetinu spaříme ve vroucí slané vodě. Růžičky vychladíme a klasickým způsobem obalíme v trojbalu. Olej nalijeme do pánve, rozehřejeme a obalené růžičky zlehka usmažíme. Očištěnou cibuli nejmenno nakrájíme a zprudka orestujeme na olivovém oleji s máslem. Zalijeme vývarem nebo vodou, přidáme zbylý květák, očištěné na kostky nakrájené brambory. Osolíme, opepříme, přidáme špetku muškátového oříšku a na mírném ohni vaříme 20 minut. Po 20 minutách přidáme smetanu, dle chuti špetku cukru, jen jednu minutu povaříme a pomocí tyčového mixéru nebo klasického mixéru rozmixujeme v hladkou krémovou polévku.

Polévku nalijeme do hezkého předehřátého talíře. Zdobíme růžičkami usmaženého květáku. Z důvodu laktózy (nesnášenlivosti) můžeme nahradit živočišnou smetanu za rostlinnou.

Brambory v receptu používáme, abychom nahradili hladkou mouku na zahuštění. Takto upravená polévka je bezlepková.

Krémová POLÉVKA z čerstvého květáku





Bažantí VÝVAR

Bažantí vývar s restovanou kořenovou zeleninou a zastřeným křepelčím vejcem

Suroviny pro 4 osoby:

1 očištěný bažant, 200 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 1 cibule, 3 bobkové listy, 4 kuličky nového koření, 6 kuliček pepře, 5 kuliček jalovce, sůl, pepř, ocet, 4 vejce, 100 g másla

Postup:

Očištěného a vykuchaného bažanta rozčtvrtíme, zalijeme vodou, mírně osolíme a přivedeme k varu. Přidáme koření, ½ dávky kořenové zeleniny, cibuli a zvolna vaříme na mírném ohni, dokud maso není měkké. Vývar vaříme zvolna, neboť prudkým vařením by se nám zakalil. Vývar procedíme hustým cedníkem, dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.

Druhou polovinu zeleniny nakrájíme na tenké nudličky a na rozehřátém másle orestujeme dozlatova. Dochutíme solí.

V menším kastrolku přivedeme k varu vodu s octem. Vejce rozklepneme do menší misky. Vařící vodu zamícháme tak, aby uprostřed vznikl vír, do kterého vložíme vejce. Jakmile vír zabalí bílek okolo žloutku a bílek zpevní, stáhneme kastrolek z ohně. Vejce necháme 3 minuty dojít a poté vyjmeme.

Do talíře vložíme restovanou zeleninu, zalijeme vývarem a při podávání vkládáme zastřené vejce.

Brokolicová polévka s plátky uzeného lososa

Suroviny pro 4 osoby:

750 g očištěné brokolice, 1 střední cibule, 1 l kuřecího vývaru nebo vody, 2 dcl živočišné smetany 31%, 60 g másla, 1 dcl olivového oleje, 150 g brambor na vaření, špetka cukru krupice, sůl, pepř, 100 g uzeného plátkového lososa

Postup:

Očištěnou brokolici rozebereme na růžičky, omyjeme. Očištěnou cibuli najemno nakrájíme a zprudka orestujeme na olivovém oleji s máslem. Zalijeme vývarem nebo vodou, přidáme brokolici, očištěné na kostky nakrájené brambory. Osolíme, opepříme, přidáme špetku cukru a na mírném ohni vaříme 20 minut. Po 20 minutách přidáme smetanu, jen jednu minutu povaříme a pomocí tyčového mixéru nebo klasického mixéru rozmixujeme v hladkou krémovou polévku.

Polévku nalijeme do hezkého předeřátého talíře, zdobíme plátky uzeného lososa, malými růžičkami čerstvé brokolice, a pokud budeme chtít, jako vložku můžeme použít kuskus.

Brambory v receptu používáme proto, abychom nahradili hladkou mouku na zahuštění. Takto upravená polévka je bezlepková.

Z důvodu laktózy (nesnášenlivosti) můžeme nahradit živočišnou smetanu za rostlinnou.



Brokolicová POLÉVKA



Sladké potěšení

Hruškový
DEZERT



Švestkové BUCHTY

HRUŠKOVÝ dezert

Suroviny:

220 g hladké mouky
50 g moučkového cukru
150 g másla
3 hrušky
1/2 skořicového cukru
1 lžička skořice
2 žloutky
300 ml smetany
špetka soli

Postup:

Do mísy dáme mouku, změkklé máslo, moučkový cukr a sůl. Všechny ingredience zpracujeme dohromady, dokud se nám nevytvoří směs podobná drobence. Tu vtlačíme do předem vymazané formy. Hrušky si oloupeme, přerůzneme napůl, vykrojíme jadřince a nařežeme na půlcentimetrové plátky. Hrušky následně vyrovnáme na těsto, posypeme skořicovým cukrem a dáme na 10 minut péct do trouby vyhřáté na 160 °C.

Rozmícháme smetanu, žloutky, skořici a zbytek cukru. Tuto směs nalijeme na předpečené těsto s hruškami a dáme znovu péct, dokud nám směs neztuhne.

ŠVESTKOVÉ buchty

Suroviny pro 4 osoby:

640 g polohrubé mouky + na podsypání
400 ml mléka
3 žloutky
1 vejce
70 g moučkového cukru + na poprášení
250 g másla,
1/2 citrónové kůry z 1 citrónu
30 g droždí

Postup:

Ve 100 ml vlažného mléka rozmícháme rozdrobené droždí s lžící cukru, dvěma lžícemi mouky a necháme v teple pod utěrkou vzejít kvásek. Do mísy prosijeme mouku, vlijeme vykynutý kvásek, ve zbylém mléce rozmícháme žloutky a vejce, přidáme cukr, polovinu rozpuštěného vlažného másla, jemně nastrouhanou kůru z citrónu a trochu soli. Vypracujeme vařečkou nebo v robotu vláčné nelepivé a hladké těsto, přikryjeme ho čistou utěrkou a necháme v teple kynout, dokud nezdvounásobí objem.

Švestky omyjeme, osušíme a vypeckujeme. Těsto na moukou posypané desce vyválíme na plát silný asi 1,5–2 cm a rozkrájíme na čtverce. Do prostředka každého dílu těsta zabalíme dvě i více půlek švestek (podle velikosti) lehce obalených ve vanilkovém a skořicovém cukru a okraje dobře spojíme a uzavřeme. Buchty potřeme ze stran rozpuštěným máslem a skládáme těsně vedle sebe spojením dolů do máslem vylitého pekáče. Zbylým máslem potřeme povrch a necháme v teple nakynout. Pečeme dozlatova v předehřáté troubě na 180 °C.

Upečené buchty vyklopíme, oddělíme od sebe a podáváme poprášené moučkovým cukrem.

Jakub SMOLÍK

O rozhovor do našeho JIP Magazínu jsme požádali zpěváka a autora písní Jakuba Smolíka, který na počátku října koncertoval v Pardubicích. Rádi bychom se jej zeptali na dvě vášně – jídlo a muziku.

Požádali jsme Vás o rozhovor do našeho časopisu o gastronomii, nedá mi to, abych se nezeptala, jaký máte vztah k jídlu? Máte nějaké „zamilované“ jídlo?
Svíčková, rajska...

Zřejmě spíše sladké, když jste provozoval cukrárnu?
Miluju zákusky.... indiánky...

Vaříte?
Ne, neumím a ani se nebudu učit...

Je nějaká kuchyně, která Vám nebo Vaší rodině vyhovuje nejvíce?
Česká kuchyně a italská..

Přece jen se musím zeptat, když jste projížděl slavnou Route 66, nestalo se Vaším oblíbeným typicky americké jídlo hamburger? Nebo máte radši texaské steaky?
Fuj, nic mi tam nechutnalo, ani kafe...

V minulém roce jste vydal desku s 55 hity-Best OF je z těch písní některá, kterou máte opravdu rád, dá se to vůbec takto říct?
Je jich víc. Každá moje sólová deska má tak tři písně, které miluju. Jsou na tomto výběru.

Máte některou píseň spojenou třeba s ročním obdobím, obdobím v životě?
Zatím ne.

Váš koncertní program na podzim je opravdu nabitý a dá se říct po celé republice, je nějaké místo/publikum, na které nebo kam se nejvíc těšíte?
V každém kraji jsou města, kde musíme přidávat hnedle i hodinu. Skvělé publikum.





Jak vůbec skládáte písničky? Je nějaké místo nebo čas, kde a kdy Vás napadají?

Poslední léta jsem moc neskládal, nebyl čas. Ale mám skladatele, co mi píšou „na míru“.

Zdá se, že v posledních letech je Vám velkou inspirací dcerka Petruška, už s Vámi i vystupuje. Na youtube máte k písni Říkej mi táto více než 400 tisíc zhlédnutí. Zpívá s Vámi ráda?

Zpívá, spolu si hrajeme na „rádio“, kde ona moderuje, vypráví pohádky a zpívá.

Kubík je asi ještě malý, ale baví jej také muzika? Zatím se snaží kopírovat sestru.

Přemýšlíte o rodinné kapele?

Nevím, pokud budou chtít zpívat, budu se snažit jim pomáhat.

V repertoáru máte i převzaté písničky, speciálně jsem se Vás chtěla zeptat na Halleluja od Leonarda Cohena s českým textem Hany Sorrošové, je to opravdu povedené angažmá. Podle čeho vybíráte?

Podle srdce.

Jakou muziku rád posloucháte?

Tu, která má „hlavu i patu“.

Co nového připravujete, na co se těšíte a na co se můžeme těšit my od Vás?

Vyjíždíme s kapelou na koncertní turné, i s novými písněmi a video-projekcí. A příštím rokem chci vydat nové CD, kde mi slíbili písně Vašo Patejdl, Michal David, Petr Kolář, Zdeněk Barták. Moc se na něj těším.

Program koncertů naleznete na:

www.jakubsmolik.cz

La Lorraine

Spolehlivý dodavatel pečiva k dopékání



La Lorraine, a.s.

Jsme osvědčeným výrobcem a spolehlivým dodavatelem zamraženého pečiva k dopékání. Jako jedni z prvních jsme již v roce 1998 začali v České republice prosazovat systém dopékání pečiva přímo na prodejních, tzv. bake-off. Od roku 2007 jsme součástí silné mezinárodní skupiny La Lorraine Bakery Group.

Díky aktivnímu přístupu k inovacím a potřebám trhu jsme v současnosti jedním z nejsilnějších tuzemských výrobců pečiva k dopékání pro retail, ale zároveň jsme i velmi silným hráčem v oblasti gastronomie. Ročně vyrobíme okolo 48 tisíc tun pečiva pro místní trh i export.

Nabízíme:

- ✓ přes 300 druhů sladkého i slaného pečiva
- ✓ individuální přístup



La Lorraine, a. s., U Kožovy hory 2748,
272 01 Kladno, Česká republika
tel.: +420 312 511 511, fax: +420 312 687 306
email: objednavky@llbg.com, www.llbg.com

Koncept

dopékání pečiva přímo na provozovně

- Umožňuje nabídnout zákazníkům **v kteroukoliv denní i noční dobu teplé a křupavé pečivo.**
- Provoní obchod či restauraci **lákovou vůní** právě upečeného pečiva, která **je velmi silným impulzem k nakupování.**
- Je **hospodárné**, peče se dle aktuální potřeby a **minimalizují se tak nežádoucí přebytky.**
- Přináší **výběr ze široké nabídky sladkého i slaného pečiva** vysoké kvality.

Podpora, kterou můžete získat

- **Pomoc a poradenství** od našich ochotných a zkušených **obchodních zástupců.**
- **Bezplatný pronájem technologií** zahrnující mrazáky a pece*
- **Bezplatný pronájem atraktivních a praktických prodejních stojanů***

* Bezplatný pronájem je vázán na odběry zboží. Pro přesné podmínky a další informace kontaktujte svého obchodního zástupce La Lorraine.

Fantastické snídaně

s mini pečivem La Lorraine



4208208

Mini máslový croissant, 25g

Klasický francouzský croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní.



4208269

Mini máslový šnek s rozinkami, 25g

Mini máslový šnek plněný jemným pudinkem a rozinkami.



4208225

Mini máslový závitok s čokoládovou náplní, 25g

Mini závitok s delikátní máslovou chutí. Plněný dvěma proužky čokoládové náplně.



**Sladká
snídaně**



**Slaná
snídaně**



4294345

Mini kaiserky – mix, 35g



4035046

Mini ciabatty – mix, 40g

Novinka



4300129

Mini bageta malá světlá, 35g

Novinka



4300226

Mini kaiserka cereální, 35g

Novinka



4300148

Mini kaiserka natural, 35g

Benefity mini slaného pečiva:

- ✓ univerzálně použitelné na teplé i studené plněné sendviče
- ✓ ideální součást každé snídaňové nabídky
- ✓ skvělé jako variabilní příloha k teplým jídlům i salátům
- ✓ optimální velikost 35 - 40g
- ✓ před podáváním stačí pouze krátce dopéct



České ryby pro český stůl

Rybářství Chlumecké nad Cidlinou se s mateřskou péčí stará o 1700 hektarů vodních ploch ve východních a severovýchodních Čechách. Jeho hospodářství přesahuje hranice hned dvou krajů – Pardubického a Hradeckého. Svému řemeslu se chlumečtí rybáři věnují už od patnáctého století. Od koho jiného bychom pak chtěli mít lepší rybu?

Českou krajinu si v nadcházejících měsících jen těžko můžeme představit bez čilého ruchu kolem vodních nádrží a rybníků napříč celou zemí. Stejně jako se s železnou pravidelností každý rok chystá příroda vyhnat do podzimu to nejkrásnější sluneční světlo a barvy, rybáři se chystají na vyvrcholení sezóny, kdy rekapitulují uplynulý rok a sledují stavy na svých vodních panstvích. V Rybářství Chlumecké nad Cidlinou tomu nebude jinak hned na několika místech. Byla by ale chyba myslet si, že notoricky známý kapr je to jediné, co nám tamní rybáři mohou nabídnout. Můžeme si od nich totiž pořídit nejen právě onoho kapra, který je mimochodem k máni i ve výběrové kvalitě, ale zrovna tak štika, amura, candáta, pstruha, tolstolobika nebo lína. Tyto ryby, o kterých je nyní řeč, jsou chovány staletími prověřenými metodami. Pocházejí z čistého, zdravého prostředí a především se živí přirozenou potravou. Mají tedy kvalitu bio produktů a splňují veškeré nároky zdravé výživy. To, že povečeříme či poobědváme chlumeckou rybu, tedy neznamená, že si jen pochutnáme, ale také tím můžeme předejít srdečním a jiným onemocněním. To potvrzuje nyní už i přímý výzkum pražského IKEMU, Výzkumného ústavu ve Vodňanech i Lázní Poděbrady.

Z lůna české přírody až na talíř

Velký podíl produkce těchto ryb pochází z rybníků v chráněných krajinných oblastech. Patří mezi ně Český ráj, Národní přírodní rezervace Žehuňský rybník nebo Natura 2000 Rožďalovické rybníky. Tímto způsobem produkce se zajišťuje rovnoměrné zarybnování a živé ryby jsou dodávány klientům v kvalitě posouzené veterinární správou. Rybářství Chlumecké nad Cidlinou nenabízí jen celé čerstvé ryby, ale zároveň je i zpracovává na své originální produkty. Po rekonstrukci haly na zpracování ryb v letech 2002 a 2003 se produkční plocha dostala na tisíc metrů čtverečních. Zde se zpracovávají ryby sladkovodní i mořské. K máni je tedy celý sortiment produktů chlazených, uzených i mražených.





Příběhy našich dodavatelů.

Sportovní rybolov

Chlumečtí rybáři kromě svých ryb nabízejí rovněž jejich sportovní lov, především na revíru Štít. Ten tvoří tři na sebe navazující jezera, která jsou obklopena příjemným prostředím borového lesa. Ráj pro každého rybáře, který má slabost pro klid u vody a krásnou okolní krajinu. Na revíru je povoleno stánování i obytné vozy. Příjezd auty je rovněž možný až k vodě. Na vybraných místech se loví celoročně mimo období, kdy je hladina zamrzlá. Na rozdíl od jiných míst se zde může lovit 24 hodin denně. Revír je bohatě zarybněn a nedaleko jsou k dispozici i drobné rybářské potřeby spojené s prodejnou povolenek.



Tradice, odpovědnost, kvalita

Pro některé lidské činnosti a z nich plynoucí produkty se těžko hledá nějaké srovnání. Svátek, který za několik měsíců všichni hromadně oslavíme jedním šupináčem, ale není jediná příležitost pro něco tuzemského a delikátního. Už desítky let se klienti Rybářství Chlumeck nad Cidlinou setkávají na pultech obchodů s rybou nekompromisní kvality a čistoty původu. Všechny tyto kusy splňují nároky toho nejnáročnějšího kupce, ať už je restaurátorem a podniká v gastronomii, nebo jde o nákup pro nejužší rodinný kruh. Čerstvé ryby nabízené přímo na prodejních místech jsou asi nejsnadnější cestou za získáním této pochoutky. Pokud tedy nechceme vážit cestu přímo na sádky nebo koupit už zpracovanou rybu v pojezděné prodejně chlumeckého rybářství. Jen zlomek ingrediencí pro své pokrmy můžeme někde koupit tak čerstvých jako tyto ryby. Ještě živou rybu si můžeme vybrat, přesvědčit se o její kvalitě a následně bezprostředně po nákupu upravit. Takto připravené jídlo může skončit snad pouze ovacemi pro šéfkuchaře. Přesvědčte se o tom znovu sami a dopřejte si českou rybu, ať už u příležitosti podzimních výlovů nebo z pultu vaší nejbližší prodejny.



APERITIV PATŘÍ DO MENU

SOUČASNÉ TRENDY

- Jídlo se stává více společensky vnímanou aktivitou
- Do popředí se dostávají kvalitní lokální suroviny
- Potřeba masa roste
- Roste segment kvalitních tradičních restaurací
- Dezert a kávu umí nabídnout již téměř každý a jsou již nedílnou součástí nabídkového menu

VÝHODNÉ ŘEŠENÍ PRO RESTAURACE

Stejně jako jsme se naučili nabídnout dezert či kávu po vzoru západních zemí, tak bychom se všichni měli znovu naučit nabízet aperitiv. Nejen proto, že patří do menu, ale každý si umí spočítat i pozitivní ekonomické dopady.

BECHEROVKA

Má složení, které perfektně podporuje současné trendy. Becherovka je vyrobena z kvalitních přírodních surovin bez přidání jakýchkoliv barviv či konzervantů z karlovarské vody. Bylinky, které obsahuje, perfektně podporují chuť k jídlu, aby si host mohl každé jídlo perfektně vychutnat, a zároveň dokážou na žaludek působit tak, že usnadní trávení.



WWW.PIJSROZUMEM.CZ

BECHEROVKA

SPOKOJENÝ ZÁKAZNÍK SE VRACÍ

Na západ od nás je aperitiv nedílnou součástí menu. Zákazníci se po jeho konzumaci cítí uvolnění, potěšení, v dobré náladě a připravení na gastronomický zážitek. Restaurace tak získá spokojeného a vracejícího se hosta. Becherovka proto připravila aperitivní program, do kterého se postupně zapojují vybrané restaurace, které již znovu objevují kouzlo aperitivu.

VYBRANÉ MATERIÁLY, KTERÉ JSOU S PROGRAMEM SPOJENÉ:

UNIKÁTNÍ TÁCEK NA KALÍŠKY



VYPALOVADLO NA STEAKY



VĚŠÁK NA KABÁTY



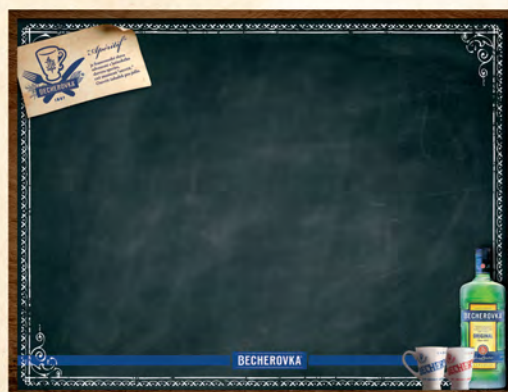
STROPNÍ LAMPA



HODINY



KŘÍDOVÁ TABULE



APERITIV JE JEDNODUCHÝ NÁSTROJ, KTERÝ STAČÍ POUZE ZNOVU OBJEVIT,
A BUDE NÁM PERFEKTNĚ SLOUŽIT.

V případě vašeho zájmu o vstup do programu prosím kontaktujte obchodního zástupce z Jan Becher – Pernod Ricard, který vám sdělí více informací a podmínky vstupu do programu.



Harley's

Bar, kde se tančí na stolech a drinky vám přímo do úst nalévají krásné holky. Žije tam duch Jack Daniel's a občas parketem projede i nějaká ta motorka. Je jediný svého druhu na světě, přesto dýchá Amerikou. Pražský fenomén v srdci Dlouhé ulice letos slaví deset let od svého založení.

V klubu Harley's je pravidelně narváno a v pátek či v sobotu večer není nikomu zatěžko si na vstup do divočiny, kde zavání benzín a prohýbají se dřevěné parkety, vystát frontu. „Harley's je jednička v České republice. Naše aura nejde okopírovat ani koupit za milion. Je to lidmi, kteří tu pracují a majiteli, kteří tenhle klub vybudovali od píky,“ nebojí se říct manager klubu Zdeněk Zálíš.

Zdeňka si zakladatelé Harley's zavolali ze zámoří, aby jim pomohl

podnik dostat na vrchol. Ten neváhal, odložil kravatu a pozici v top managementu vyvoněných klubů, aby pomohl rozjet motorkářské doupě v centru Prahy. „Lidi mají rádi to, co trochu zlobí, sexuální podtón. U nás se můžou odvázat. Když se tady někdo opije a je mu blbě, my ho nevykopneme na ulici, my mu zavoláme taxíka. Jsme lidský, jsme rodina. Jde nám o to, aby se tu lidi cejtili dobře. Gastronomie jsou především služby, což se v Česku obecně úplně nedaří chytit za správný konec.“

Své barmanské rodiny si v Harley's váží. Na post barmana v Harley's si brousí zuby kdekdo, pečlivým výběrem ale projdou jen ti nejlepší. Nerozhodují jen zkušenosti a zručnost, adeпти také musí zapadnout do současného kolektivu a genu loci místa. Majitelé baru nedávno prohloubili sympatie u stovek svých příznivců, když díky tragické události jednoho z barmanů klub zavřeli v pátek večer.

Do baru se pravidelně vrací nejrůznější celebrity, které se v přítomné rockové knajpy cítí bezpečně. Management pečlivě dohlíží na to, aby se v klubu nehemžily ani kamery ani fotoaparáty bulvárních novinářů. I přes pravidelné nájezdy Američanů, Kanadanů či Australanů si Harley's drží přátelské ceny. Tohle má být místo, kde se i businessmani odvážou a řadí stejně jako studenti.

Téměř nikdo do tohoto baru nechodí na pivo – ve velkém se tu rozlévá Jack Daniel's whisky a to samozřejmě na nejrůznější způsoby. V poslední době dávají hlavně mladí přednost před klasickou variantou zlata z Tennessee ohnivě verzi **Jack Daniel's Fire**, která se exuje v namražených panácích. Shoty pikantní whisky frčí momentálně především v Americe. A kde jinde by se na tento trend mělo navázat než právě v klubu Harley's.



Show jako neodmyslitelná ingredience té pravé rebelie.

Vůbec první fireshow za barem v Česku jste mohli vidět právě v Harley's a dodnes jsou pravidelným vrcholem programu i jakýmsi symbolem klubu. Naší výhodou je, že v zahraničí bývá práce s otevřeným ohněm často nezákonná, takže se s podobnou show směrem na západ pravděpodobně nesetkáte. „Obrovská ohnivá koule valící se barem bude mít vždycky větší efekt, než jen obyčejná barmanská show nebo UV show se svítícími drinky, kterou tu také děláme,“ dodává Zdeněk. Fireshow rozpaluje Harley's programově každý pátek a sobotu v jednu hodinu v noci.

Lidé si zvykli i na tzv. nalejvačky, kdy holky nalévají z tanečních pultů drinky rovnou do pusy, pranýř pro oslavence, personifikované kolo štěstí i exklusivní koktejl Hell In The Bucket.

Právě pro účely nejrůznějších tematických večerů (Harley's airlines, back to school apod.) a barmanských předváděček, disponuje Harley's dvěma bary - výdejovým a show barem. Že se z kostymérny tahají nejrůznější kostýmy pro zábavu i mimo plánované akce ani není třeba dodávat.



Zvěřinové HODY



Zvěřinová
PAŠTIKA



PŘIPRAVIL:
Pavel MAŇÁK

Zvěřinová paštika s omáčkou Cumberland

Suroviny pro 4 osoby:

300 g jeleního krku, 500 g srnčí plece, 150 g špeku, 1,5 dcl portského vína, sůl, pepř, 1 vejce, 2 žloutky, tymián, plátky anglické slaniny, odvar z jalovce, 1 sklenice brusinkového kompotu, 2 dcl červeného vína, 1 dcl pomerančové šťávy, 1 celá skořice, sůl, badyán, cukr krupice, tymián, oříšek másla

Postup:

Očištěné a osušené maso 2× semeleme najemno. Špek spaříme ve vroucí vodě a hned zchladíme ve studené vodě s ledem. Vychlazený špek semeleme najemno. Do semletého masa přidáme žloutky, vejce, sůl, pepř, nasekaný tymián, odvar z jalovce, portské víno a vše spojíme v jednolitou hmotu. Přidáme semletý špek a vymícháme. Zapékací misky vyložíme plátky anglické slaniny, naplníme semletým a ochuceným masem, přikryjeme anglickou slaninou a vaříme v páře cca 20 minut. Na paštiku můžeme použít také srnčí hřbet, kdy postup naplnění je stejný jako u zapékacích misek, ale doba vaření v páře je cca 35 minut.

Do rendlíku nalijeme červené víno, přidáme cukr, badyán, celou skořici a svaříme na hustý sirup, poté přidáme pomerančovou šťávu, tymián, brusinky. Svaříme na hustotu marmelády, osolíme a do omáčky zašleháme metličkou oříšek másla.



DIVOKÁ KACHNA

s játrovou omáčkou a restovanými bramborovými nočky

Suroviny pro 4 osoby:

4 ks prsíček z divokých kachen, 60 g másla, 60 g hladké mouky, 0,5 l kuřecího vývaru, 0,3 l živočišné smetany 33%, 150 g kuřecích jater, sůl, pepř, 500 g moučných brambor, 300 g hrubé mouky, 2 vejce, sůl, 1 lžíce bramborového škrobu (solamylu), 100 g mrkve, 50 g celeru, 50 g petržele, 1 červená cibule, 2 lžíce sádla

Postup:

Na rozehřátém máse osmahneme hladkou mouku, připravíme světlou jíšku, kterou zalijeme vývarem, rozmícháme, přivedeme k varu, vlijeme smetanu, opět zavaříme a osolíme. Očištěná kuřecí játra semeleme, vložíme do omáčky, promícháme a krátce povaříme. Dochutíme solí a pepřem. Omáčku na závěr rozmixujeme tyčovým mixérem. Ve slupce uvařené brambory necháme vychladnout, oloupeme, nastrouháme najemno, přidáme škrob, vejce, sůl, mouku. Rychle vypracujeme těsto, ze kterého na pomoučeném stole vyválíme váleček, z něhož nožem ukrájeme krátké kousky – noky. Noky vaříme ve vařící osolené vodě cca 7 minut. Uvařené noky vyjmeme z vařící vody a promícháme se zeleninou připravenou dle níže uvedeného postupu: Kořenovou zeleninu nakrájíme na drobné kostičky, červenou cibuli nadrobno. Na rozpáleném sádle orestujeme postupně nejprve mrkev, přidáme petržel, celer, červenou cibuli a vše restujeme dozlatova. Očištěné kachní prsíčka nařízneme na kůži do mřížky a zprúdka opékáme z obou stran na rozehřáté pánvi. Poté dopékáme v troubě vyhřáté na 200 °C cca 6–8 minut.

Špikovaná **KANČÍ KÝTA** se šípkovou omáčkou a bramborovými špalíčky

Suroviny pro 4 osoby:

1 kg kančí kýty, 4 lžíce sádla, 100 g špeku, 2 mrkve, 1 petržel, 1/2 celeru, 2 červené cibule, 3 lžíce švestkových povidel, 220 g šípkové marmelády, 5 lžíc cukru, 3 lžíce octa, 0,5 l suchého červeného vína, 1 l vody nebo vývaru na podlití, 15 kuliček celého pepře, 10 kuliček nového koření, 5 bobkových listů, 10 kuliček jalovce, 3 snítky tymiánu, 500 g moučných brambor, 300 g hrubé mouky, 2 vejce, sůl, sádlo na promaštění špalíčků

Postup:

Kančí kýtu očistíme, osušíme a prošpikujeme špekem krájeným na silnější hranolky. Osolíme, opepříme a orestujeme v kastrolu s rozehrátým sádlem. Ze všech stran orestované maso vyjmeme a ve stejném kastrolu postupně orestujeme kořenovou zeleninu nakrájenou na kostky. Nejprve mrkev, celer, petržel, pak nahrubo krájenou cibuli, přidáme cukr, zkaramelizujeme, přilijeme ocet, necháme odpařit. Přidáme povidla, šípkovou marmeládu a opět restujeme. Přidáme orestované maso, podlijeme červeným vínem, přidáme koření v košíčku na koření nebo zabalené v plátýnku. Přivedeme k varu a podle potřeby podlíváme vodou nebo vývarem. Dusíme pod pokličkou doměčka. Měkké maso vyjmeme společně s kořením a omáčku rozmixujeme tyčovým mixérem do hladka. Omáčku svaříme na potřebné množství a dochutíme solí, pepřem, podle potřeby cukrem. Brambory uvaříme ve slupce, scedíme a vychladlé je oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Do nastrouhaných brambor přidáme sůl, vejce, mouku a rychle vypracujeme těsto, ze kterého na pomoučeném stole vyválíme váleček, ze kterého vykrajujeme špalíčky. Špalíčky vaříme ve vařící osolené vodě cca 7 minut. Uvařené špalíčky vyjmeme z vařící vody na plech a pomastíme rozpuštěným sádlem.



ZAJEČÍ PLEC nadivoko s bramborovou kaší

Suroviny pro 4 osoby:

8 zaječích plecí s kostí (přední běhy), 250 g slaniny, 150 g másla, 1 cibule, 10 kuliček pepře, 5 kuliček nového koření, 5 kuliček jalovce, 3 bobkové listy, sůl, 0,5 l zvěřinového vývaru nebo vody, 1,5 kg oloupaných brambor, 0,5 l mléka, 200 g másla

Postup:

Očištěné zaječí plecka (přední běhy) nakrájíme na tři kusy tak, že je ostrým nožem rozřízneme v kloubech. Jednotlivé kusy poté prošpikujeme na špalíčky nakrájenou uzenou slaninou. V pekáčku rozpustíme zbylou, na kostky krájenou slaninu, přidáme máslo, nadrobno krájenou cibuli a orestujeme dorůžova. Vložíme koření, zastříkne vývarem nebo vodou a do vařícího základu vložíme připravené zaječí plecka. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C doměčka.

V průběhu pečení zajíce přelíváme výpekem. Oloupané a nakrájené brambory uvaříme v osolené vodě. Uvařené brambory scedíme a prolisujeme nebo rozštouchneme štouchadlem na brambory, vmícháme máslo a poté postupně vařící mléko. Podle chuti dosolíme.



Grilovaný JELENÍ HŘBET s pastiňákovým pyré a glazé z červeného vína

Suroviny pro 4 osoby:

1 kg jeleního hřbetu, 1 lžíce sádla, sůl, pepř,
0,4 l portského vína, cukr krupice, 60 g másla,
500 g očištěného pastiňáku, 1 cibule, 50 g másla, 100 g sádla,
2 lžíce cukru, šťáva z 1 citrónu, 0,2 l živočišné smetany 33%,
0,2 l vody (dle potřeby), sůl, pepř

Postup:

V kastrolku rozejdeme sádlo, na kterém orestujeme na hrubém struhadle nastrouhaný pastiňák, přidáme najemno krájenou cibuli, cukr, podlijeme vodou, osolíme a dusíme pomalu pod pokličkou doměkka. Stáhneme z plotýnky a spolu se smetanou a máslem rozmixujeme v mixéru dohladka. Poté pyré krátce povaříme a dochutíme solí, cukrem a citrónovou šťávou. Očištěný a odblaněný jelení hřbet lehce potřeme sádlem a na rozpálené suché pánvi orestujeme ze všech stran. Vložíme do rozejté trouby na 200 °C cca 6–8 minut. Poté vyjmeme z trouby, osolíme, opepříme a necháme chvíli odstát.

Na pánvi zkaramelizujeme cukr, zalijeme ho portským vínem a svaříme na mírném plameni na třetinu množství. Podle chuti osolíme, opepříme a nakonec zašleháme oříšek másla.



BAŽANTÍ PRSÍČKA s jablečno-karotkovým pyré a smetanovou omáčkou s čerstvě strouhaným křenem

Suroviny pro 4 osoby:

4 bažantí prsíčka, 200 g kachního sádla, 80 g másla, 80 g hladké mouky, 1 l kuřecího vývaru, 4 lžíce cukru, 1 lžíce octa, sůl, 2 × 0,2 l živočišné smetany 31%, 500 g očištěné karotky, 150 g očištěných jablek, 100 g másla, 50 g olivového oleje, 1 červená cibule, 0,2 l bílého vína, cukr krupice, sůl

Postup: V malém pekáčku rozejdeme sádlo. Bažantí prsíčka očištíme, osolíme, opepříme a vložíme do pekáčku s rozejtým sádlem a pečeme ve vyhřáté troubě na 70 °C cca 4 hodiny.

Do hrnce s rozejtým máslem nasypeme mouku, orestujeme, připravíme světlou jíšku, kterou zalijeme vývarem, přivedeme k varu, vlijeme smetanu, osolíme a dochutíme octem a cukrem. Omáčku krátce povaříme. Do dochucené omáčky nastrouháme čerstvě očištěný křen. Křen do omáčky přidáváme až na závěr přípravy, neboť křen delším vařením může hořknout. V kastrolku rozejdeme máslo s olivovým olejem, orestujeme na hrubém struhadle nastrouhanou karotku, přidáme nadrobno nakrájenou červenou cibuli, poté na hrubém struhadle strouhaná jablčka a orestujeme dozlatova. Zastříkneme bílým vínem, které necháme odpařit. Osolíme, přidáme cukr a podle potřeby přidáme vodu. Přivedeme k varu a pod pokličkou dusíme doměkka. Poté karotku s jablčky rozmixujeme v mixéru dohladka. Při rozmixování přidáváme do karotky smetanu. Rozmixované pyré krátce povaříme a dochutíme dle chuti solí, pepřem, cukrem, citrónovou šťávou.



Lynchburg Lemonade

ikonický kotejl od Jack Daniel's umíchaný borci z Harley's

Spojení baru s Jack Daniel's vzniklo intuitivně již od prapočátku. Právě proto narazíte v nápojovém lístku na speciální Jack Daniel's drinky, které nikde jinde nenajdete. Nesměl by tam ale chybět povitvě umíchaný nejrozšířenější koktejl na bázi Jack Daniel's vůbec – Lynchburg Lemonade.

Koktejl původně vymyslel Tony Mason v Alabamě roku 1980. Následoval osmiletý soud mezi ním a Jack Daniel's destilárkou. Autorství drinku bylo nakonec Tonymu přisouzeno, ale peníze bohužel nevysoudil a přišel na hubu.

Koktejl obsahuje 4 cl Jack Daniel's whisky, 2 cl triple sec (což je likér z pomerančové kůry) a domácí sladkokyselý mix na sražení sladkosti. A protože nese v názvu označení „lemonade“, tak na závěr patří limonáda 7Up nebo Sprite. Podle původní receptury se dělá na kostky ledu, dnes se leje na ledovou tříšť, která rychleji do drinku pouští vodu. Zdobí se citrusy - citronem nebo limetou - a na vrch se klade třešeň.

Lynchburg Lemonade platí za nejprodávanejší koktejl obsahující Jack Daniel's na světě. Jack se ale stále nejčastěji pije samotný nebo na led. Oblíbený bývá i drink Jack&Coke a chutná kombinace Jacka se zázvorovou šťávou se rozšířila především v USA. Klub Harley's je první mezi bary v Česku, kdo servíruje nové edice Jacka Daniel's. Před dvěma lety to byl Jack Daniel's Honey, dnes panákovací skořicová varianta Jack Daniel's Fire.

V Harley's je Jack zkrátka doma, stejně jako každý milovník autentických barů, z kterých se před půlnocí neodchází.





JEN DOBRÉ PŘETRVÁ



SE SVATÝM MARTINEM
PŘICHÁZÍ ČAS LOUČENÍ
S VINICÍ A MLADÉHO
VÍNA VÍTÁNÍ.

•HABÁNSKÝ ZÁKON•

Když vinař začátkem listopadu ukládá vinici k odpočinku, přichází čas poděkovat všem za poctivou práci a oslavit příchod mladého vína. Své první víno tak vítali Habáni před 400 lety a stejně ho vítáme i my. 11. listopadu otevíráme sudy s mladým, jiskrným a svěžím Svatomartinským a zveme vás k jeho ochutnání. Na zdraví a děkujeme.

habanskesklepy.cz



SVATO
MARTINSKÉ



Podzim v HABÁNSKÝCH SKLEPECH

Podzim se připomíná nejrůznějšími způsoby, ale pokud si zrovna letos bude zakládat na nepříjemně chladných ránech a neustálých přeháňkách, může vás alespoň těšit vědomí, že v Habánských sklepech se vydařil další prvotřídní ročník.



Přesně tak, vinobraní už byla slavnostně zakončena a nyní je jen na vás, co z habánských pokladů budete chtít okusit. Kdo totiž letos nestihnul prohlídku samotných sklepů, nezbyvá mu nyní nic jiného, než se k habánskému bohatství přiblížit koupí některého ze skvělých vín. Nicméně vůbec není třeba zoufat. Příští rok na jaře se brány Habánských sklepů znovu otevrou veřejnosti a vy si budete moci dopřát detailní degustační prohlídku a nahlédnout do všech zákoutí výroby. Každoročně sklepy přijmou maximálně jeden tisíc návštěvníků. Čím dříve se tedy objednáte, tím pravděpodobnější bude, že se pro vás najde příhodný termín.

TRADICE, KTERÁ PŘETRVÁVÁ

Asi téměř každý tuší, že vínu se u nás daří zejména na jižní Moravě. Ale zdaleka ne každý už pak ví, že tradice mistrovského zacházení s hrozny vinné révy se tu v souvislosti s habány počítá již od 16. století. Byli to právě oni, kdo se před více než čtyřmi sty lety zasloužil o správné pěstování révy, zlepšení výroby vín či stavbu proslulých habánských sklepů. Ve vinařství ve Velkých Bílovicích, které dodnes nejen jménem navazuje na odkaz původních mistrů, stále vznikají vína z nejkvalitnějších moravských hroznů. Habáni přišli na Moravu vybaveni nejen znalostmi vinařskými, ale také ovládali řadu příbuzných řemesel. V druhé polovině 16. století žilo na Moravě 20 až 30 tisíc habánů, kteří sídlili ve 108 obcích. Byli tedy výraznou součástí tehdejší společnosti. Pro místní obyvatele měli nedocenitelné kvality, a i když s postupující katolizací bylo pro šlechtu problematické udržet je na svých panstvích, snažila se o to do poslední chvíle. V určitých směrech byli totiž habáni nepostradatelní. Jejich



služeb využívala dokonce katolická církev. Podíleli se například na stavbě biskupského mlýna v Kroměříži. O tom, že jejich slovo mělo velkou váhu, svědčí i fakt, že sami habáni se rozmýšleli, zda vůbec stavbu po změně biskupa dokončí.

HABÁNSKÉ DĚDICTVÍ

Nic netrvá věčně. Ani čas prosperity a blahobytu habánů na jižní Moravě neměl být trvalý. Po bitvě na Bílé hoře v roce 1620 se jejich podmínky pro život značně zkomplikovaly. Poražená protihabsburská šlechta i habáni samotní se museli podrobit rekatolizaci. Tedy buď se odvrátit od své víry, nebo odejít ze země. Většina zvolila druhou variantu a odešla. Ovšem tradice, kterou založili svou prací, zůstala na Moravě dodnes. Celá řada generací vinařů z tohoto kraje čerpá ze základů těchto svých učitelů a mistrů.



JOSEF SVOBODA
ředitel vinařství Habánské sklepy

„Pijte víno se stejnou láskou, s jakou bylo vybráno a vyrobeno, jen tak jej plně oceníte.“

JEN SLUNCE A VODA NESTAČÍ

A nyní k vínu samotnému. Jedním z nejdražších klenotů vinařství je například znamenité bílé Chardonnay. Oplývá charakteristickou vůní s tóny oříšků a citrusových plodů. Charakter tohoto jemně kořenitého vína vzniká při výrobě navazující právě na ony starobylé postupy. Na výslednou kvalitu vína má vliv obrovské množství faktorů, počínaje místem, kde réva vyrostla, počasím daného roku, a samozřejmě tím, jak pečlivě byly zpracovány hrozny. Ředitel vinařství ve Velkých Bílovicích Josef Svoboda říká: „Je to s nimi jako na dovolené – ke spokojenosti potřebují teplo, slunce a klid nerušený žádnými škůdci. Dobré víno se nedělá ve sklepech, ale na vinici.“ A dodává: „Pijte víno se stejnou láskou, s jakou bylo vybráno a vyrobeno, jen tak jej plně oceníte.“



Příběhy našich dodavatelů.



NĚKOLIK RAD OD ZNALCŮ

Pokud jste si právě koupili láhev dobrého vína, už poněkolkáté jste odolali pokušení ji otevřít a chtěli byste, aby vám ještě chvíli vydržela, měli byste zároveň dodržet několik pravidel. Začněte tím, že místo pro archivaci pečlivě vyberete a budete jeho hledání věnovat adekvátní čas. Takové správně vybrané místo by mělo dovolit vašemu vínu zrát tak, jak má. Prostory by měly být tmavé, s teplotou od 10 do 14 stupňů Celsia. Také by v nich nemělo být příliš vlhko. Čím vyšší teplota bude, tím rychleji bude vaše víno zrát. Zrání je totiž urychlováno teplem i světlem zároveň. Jednou z nejfatálnějších chyb při archivaci vína je jeho uložení do prostor, kde panuje nějaká jiná výrazná vůně nebo zápach. Přes korek může cizí aroma snadno proniknout a dát vašemu archivovanému vínu zcela nežádoucí přídech. Není pochyb o tom, že víno s příchutí kyselého zelí asi pít nechceme.

STARÉ NEZNAMENÁ DOBRÉ

Ukažme si modelovou situaci. Vy si koupíte láhev kvalitního vína, uložíte ji a za dvacet let se k ní vrátíte do sklepa s tím, že teď bude jistě excelentní. Bohužel většinou se tak vůbec neděje. Příčinou je proměnlivá doba zrání. Většinu vín se nedoporučuje skladovat déle než deset let. Jakostní a kabinetní vína tedy vypijte do tří let po sklizni, pozdní sběry a výběr z hroznů lze skladovat něco kolem šesti let. S vínem během této doby příliš nemanipulujte, přemístování mu škodí. A pokud se zrovna nechystáte na nějaké víno ze svého archivu, můžete vyrazit pro některý skvost z Habánských sklepů, který vás určitě nezklame.



GASTROSTUDIO



Dalibor Navrátil
Dalibor NAVRÁTIL

rytíř francouzského rytířského řádu Chaine des Rotisseurs



„Vyhledávám vždy to nejlepší...“



**„CO S RADOSTÍ UVAŘÍM, TO S RADOSTÍ I SNÍM,“
říká s úsměvem Dalibor Navrátil.**

Dalibor je hlavním tvůrcem kurzů Gastrostudia JIP v Praze Bořanovicích. Je zkušeným kuchařem, vařil a vaří nejen v Čechách, ale také ve Francii i Švýcarsku, stal se rytířem francouzského řádu Chaine des Rotisseurs, založeného roku 1248. Tento řád má v 80 zemích světa 25 tisíc členů, které sdružuje společný zájem – poskytovat potěšení z kulinářského umění a servírování.

Dalibore, jaké kurzy v JIPu máme a o jaké je největší zájem?

Máme kurzy přípravy steaků, omáček, vývarů, dezertů a cukrovínek, ale i kurzy vaření z Dálného východu – přípravy sushi. Největší zájem je tradičně o kurzy steaků. Nejde však jen o steaky, tedy přípravu masa, ale účastníci kurzu se také naučí používat bylinky v kuchyni a připravovat různé typy příloh, které se ke steakům podávají. Nemusí to být jen rozpečená bageta nebo různé upravené brambory, ale může to být třeba salát z pečené červené řepy či salát z mrkve vichy (typ mrkve pozn. red.) v teplé nebo studené variantě.

Mezi gastronomickými profesionály je velký zájem o kurzy české kuchyně v moderním pojetí, jde hlavně o odlehčení české kuchyně a pak také o to, jak se správně jídla podávají. Jen málokdo například ví, že se tradiční svíčková na smetaně má podávat s karlovarským knedlíkem, a ne s knedlíkem houskovým. V kurzech probíráme i přílohy, které bývají největším překvapením, například taková pečená slaná bramborová buchta jako příloha nebo houbovec kolikrát bývají největším hitem kurzu.

Za základ vaření já osobně považuji přípravu vývarů. Těmto kurzům se hodně věnuji. A pak je samozřejmě především mezi mladými ženami zájem o kurzy pečení – buchty, dorty a dezerty.

Dalibore, když Vás tak poslouchám, jak mluvíte o jídle, jíte rád to, co si uvaříte?

Víte, já co si s radostí uvařím, to si s radostí i sním. Myslím, že domácí příprava jídla by měla být celorodinnou záležitostí. Něčím, co rodinu stmeluje.

Co si myslíte, že je hlavním poselstvím našich kurzů pro profesionální kuchaře?

Myslím, že krédem našich kurzů je fakt, že se člověk učí celý život. To platí v každém oboru, ale v tom našem snad nejvíc. Víte, já jsem měl tu možnost pracovat v zahraničí, a tam ti kuchaři, když mají volno, tak většinou se schází v nějaké jiné restauraci a mluví o vaření, předávají si zkušenosti, pro ně je vaření vášeň. U nás to zatím tak není. Součástí našeho kurzu je třeba i to, jak má šéfkuchař rozdělit efektivně práci, ekonomicky vařit. Šéfkuchař by měl mít komplet na starost kuchyni, tam by mělo být jeho teritorium, do kterého mu nikdo nezasahuje, ideálně proto, že má kuchyni pod kontrolou a svou práci dělá dobře.

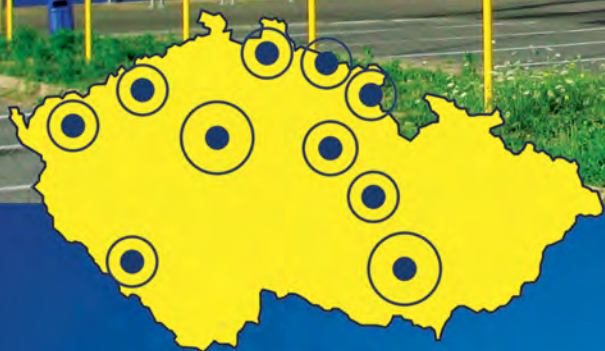
Jak dlouho trvá kurz v našem studiu?

Pro udržení pozornosti je optimální, když trvá čtyři hodiny. Něco jiného je tradiční zabijačka, kterou také děláme a která trvá celý den.

Na co se v nejbližší době v našem studiu můžeme těšit?

Připravujeme na 3. listopadu kurz přípravy svatomartinského posvícení. Součástí bude příprava posvícenské paštiky, polévka bude slavnostní kaldoun s domácími játrovými knedlíčky a flíčky, husa a také flambovaný trhanec. Na kurzu budeme mít i sommeliera se svatomartinským vínem a ukázkou šhubání husy. Na tenhle kurz bych čtenáře rád pozval.





více informací na www.jip-prodejny.cz



SÍŤ PRODEJEN CASH & CARRY
pro podnikatele a širokou veřejnost

- BRNO** Heršpická 9
- JILEMNICE** V Jilmu 229
- KARLOVY VARY** Kamenná 1016
- MOST** Dělnická 37, Velebudice
- NÁCHOD** Pihovská 1098
- PARDUBICE-STARÉ HRADIŠTĚ** Hradištská 407
- POLIČKA** Na Vyšehradě 1095
- PRAHA Libeň** Českomoravská 2258/8
- PRAHA** Bořanovice / Hovorčovická 128, Líbeznice
- SUŠICE** Nádražní 1298
- SVOBODA NAD ÚPOU** Úpská 14

JIP-PRODEJNY.CZ
JIP-GASTROSTUDIO.CZ



facebook.com/jip.vychodoceska
facebook.com/jip.gastrostudio



KURZY VAŘENÍ

ŘÍJEN-LISTOPAD

- 27. 10. 2015 **Tradiční úprava čerstvých sladkovodních ryb**
- 29. 10. 2015 **Zvěřina v moderní úpravě**
- 3. 11. 2015 **Svatomartinský kurz** se sommelierem
- 24. 11. 2015 **Vitální kuchyně**
(sklízíme bylinky, cukety, lilky, papriky, anglická roastbeef, dezerty z podzimní zahrady)

Gastronomický dohled zajišťuje

Dalibor NAVRÁTIL

rytíř francouzského rytířského řádu Chaine des Rotisseurs







JIP Dragon Cup 2015



Už počtvrté se událo klání na dračích lodích, které každoročně pořádáme jako společnost JIP pro naše nejlepší zákazníky i vlastní zaměstnance. Tradice našeho závodu se těší velké oblibě a letošní ročník rozhodně nebyl výjimkou. Poslední srpnová sobota (29. 8. 2015) se totiž vydařila báječně! JIP Dragon Cup byl od začátku požehnan krásným letním počasím, a tak si všichni zúčastnění mohli naplno vychutnat atmosféru závodu, kterého se jako v předchozích ročnících zhostil také pražský Klub vodních sportů. Pro závodníky i hosty byl připraven špičkový raut v podání JIP Gastrostudia. Drinky ho pak doplňovaly profesionální týmy našich předních dodavatelů jako Vodka Amundsen, Jack Daniel's, Ballantine's, Hemingway Bar Prague, Rudolf Jelínek a. s., Rémy Cointreau, United Brands. O dobré víno se pak postaral Znovín Znojmo, o nealkoholické nápoje Nektar Natura s.r.o. nebo Sodovkárna Kolín. Nechyběla ani křídla Redbullu a pro děti i dospělé se s obří porcí

nanuků připojila i tradiční Zmrzlina Míša. Vzduch se chvěl nejen horkem a napětím ze samotného závodu, ale byl také doslova proříznut skvělou muzikou, o kterou se zasloužily Živý Jukebox, hudební akce na klíč a skupina Turbo. Letošních osmnáct nadupaných posádek se utkalo v napínavém závodě, kde nakonec zvítězil tým ZŠ Klecany. V těsném závěsu dojel tým Cafe Louvre, následován bronzovými Retro Gastro. Vítězové byli po zásluze odměněni hodnotnými cenami a poražení se kromě cti nadále těšili také všeobecně panující dobré náladě, která nás provázela celou sobotou. Potom, co byly ukojeny sportovní ambice našich věrných klientů i zaměstnanců, kteří se mohli vyřádit nejen na lodích, ale i při přetahování, zbývalo snad jen dopřát odměny i žaludkům a gurmánským choutkám. Tímto bychom chtěli poděkovat všem, kteří se podíleli na přípravě jídla i drinků, za skvěle odvedenou práci. Bez nich by náš závod JIP Dragon Cup 2015 neměl zdaleka tak pozitivní ohlasy, jaké si vysloužil. Gratulujeme všem bojujícím posádkám a znovu se na vás těšíme v příštím roce!





Když kuře, tak Vodňanské

do 15
minut[®]
šéfkuchařem

Dozlatova upečené, s křupavou kůrčičkou a masem odpadávajícím od kostí. Tradiční pečené kuře je klasikou snad všech českých domácností. Jenomže z kuřete lze připravit i další báječné pochoutky, důkazem je nová produktová řada „do 15 minut šéfkuchařem“.

Obchodní společnost Vodňanská drůbež, a.s. je největším dodavatelem drůbežího masa v České republice. Na český trh dodává prvotřídní drůbež pocházející výhradně z českých uzavřených chovů, krmené pečlivě kontrolovanými krmnými směsmi a zpracovávané a skladované za těch nejpřísnějších podmínek. Díky tomu si mohou být zákazníci jisti, že se na jejich stůl dostává opravdu to nejkvalitnější a nejčerstvější maso. Na pulty obchodů se drůbež z Vodňan totiž dodává bezprostředně po svém zpracování.

Filozofií společnosti je garance vysoké kvality všech výrobků dodávaných na trh. Zvyšování obsahu masa v uzenářských specialitách a výrobcích typu convenient, vývoj nových masových produktů, snižování obsahu soli, přídatných látek či tzv. „éček“ to je dlouhodobou výrobní strategií společnosti. Jedním z důkazů je již zmiňovaná produktová řada „do 15 minut šéfkuchařem“. Základní myšlenkou této produktové řady je rychlost, pohodlnost a především kvalita a výborná chuť, která je dominantou celé této řady. Rozmanité druhy strouhanek, české maso, vybrané koření a ještě rozmanitější nabídka, vytváří ve spojení s rychlou přípravou ideální produkty, které ocení každý, kdo by chtěl v mžiku připravit skvělé pohoštění, výborný oběd anebo něco dobrého na zub. Produkty, které naleznete pouze pod značkou Vodňanské kuře, stačí jen krátce připravit v troubě nebo na pánvičce a hostina může začít! Veškeré produkty jsou plně tepelně upravené a smažené ve vysoce kvalitním řepkovém oleji! Balení je přizpůsobeno jak pro prodej v maloobchodech, a to ve variantách sáčku či krabičky o hmotnostech cca 350 – 450g. Pro profesionální gastronomické účely je balení přizpůsobeno v podobě 1kg balení v sáčku nebo ve variantě volně loženého o hmotnosti 3kg. A jaké dobroty na Vás na pultech obchodů čekají?

Kuřecí popcorn

Malé kousky kuřecího masa obalené v křupavé strouhance. Ideální varianta na rychlé pochutnání, které potěší především děti!

Kuřecí hranolky

Bramborové hranolky jsou pasé, nyní hrají prim kuřecí hranolky! Výborné kuřecí kousky obalené v luxusní bramborové strouhance připomínají svým tvarem klasické hranolky. Jenomže ty od Vodňanského kuřete jsou mnohem lepší!

Kuřecí křídla HOT

Obalovaná kuřecí křídélka v kukuřičné strouhance s lahodnou pikantní chutí díky špetce chilli.

Masové kuličky

Máte chuť na rajskou nebo svičkovou omáčku, ale nechce se Vám „patlat“ s masovými kuličkami? Vyzkoušejte masové kuličky z nové produktové řady „do 15 minut šéfkuchařem“! Jsou hned hotové a možná je sníte ještě dříve, než dokuchtíte oblíbenou omáčku.

Více informací naleznete na webových stránkách www.do15minut.cz nebo na www.vodnanskasdrubez.cz



ČESKÝ
VÝROBCE

do 15 minut[®]

šéfkuchařem

- ČESKÝ PŮVOD MASA
- RYCHLÁ A JEDNODUCHÁ PŘÍPRAVA
- ŠETŘÍ VÁŠ ČAS
- ŠIROKÝ SORTIMENT VÝROBKŮ PRO RŮZNÉ PŘÍLEŽITOSTI
- MODERNÍ DESIGN BALENÍ
- NOVÁ PROFESIONÁLNÍ TECHNOLOGIE VÝROBY
- PODPOŘENO GASTRONOMICKOU OSOBNOSTÍ ČR



NOVINKA



KUŘECÍ KŘÍDLA HOT SMAŽENÁ

NOVINKA



KUŘECÍ HRANOLKY SMAŽENÉ

DO15MINUT.CZ

Příběhy našich dodavatelů.



foodservice
agrimeX



Plná chuť a vitamíny i z mrazicího pultu

Zamrazování potravin, zejména ovoce a zeleniny, patří mezi nejběžnější způsoby, jak zpracovat a uchovat například sklizeň ze zahrádky. Ovšem správné mrazení má svá železná pravidla. Jak to zařídit, aby chuť, vůně a barvy zůstaly zachovány? Existují zásadní rozdíly mezi domácím a průmyslovým mrazením?

Mrazení potravinových výrobků zná lidstvo už od nepaměti. Technologie se za uplynulá tisíciletí a staletí měnily, ale samotný účel, pro který se tato činnost neustále zdokonalovala, zůstává stejný do dnešních dnů. Zachovat výsledný produkt pro pozdější konzumaci v nejvyšší možné kvalitě, pokud možno s nezměněnou chutí i obsahem látek, jako jsou vitamíny a minerály. Kromě toho, že mrazení je nejen jednou z nejrychlejších a nejnadanějších cest, jak si uchovat potraviny déle, je také velmi účinné z hlediska ochrany našeho zdraví. Tím je myšleno především zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a zamezení růstu či množení nejrůznějších mikroorganismů, které v nich mohou být nedopatřením obsaženy. Přesto jsou však organismy, kterým takto nastavené nízké teploty neublíží a přetrvávají až do samotného rozmrazení. Proto je nutné dodržovat jistá hygienická pravidla, když se chystáme něco jednoduše přidat do mrazáku.

SPRÁVNÝ MANUÁL

Vždy začínáme tím, že necháme vše zcela vychladnout. Horký nebo jen teplý pokrm by totiž zvýšil teplotu v mrazáku a znehodnotil tak jeho obsah. Další dobrou radou je dát si práci s porcováním a jídlo ukládat vždy tak, abychom ho nikdy nemuseli zamrazovat podruhé. Důležité rovněž je, do čeho potraviny balíme. Ideální jsou plastové krabičky či igelitové sáčky s nejnižším možným obsahem vzduchu, aby potraviny nevysychaly. Například alobal se vůbec nedoporučuje používat na ovoce kvůli jeho kyselosti. Na závěr celé přípravy, po vychladnutí pokrmů a výběru balicího materiálu, je na řadě přistoupit k výrobě jednoduchých štítků nebo popisek. Na nich označíme obsah a datum uložení. Doba skladování potravin v mrazničce se různí, ale zpravidla by neměla přesáhnout jeden rok.

Sklizeň
ŠPENÁTU





JAK JE TO S VITAMÍNY A ŽIVINAMI

Často se opakuje, že v mraženém jídle už není po vitamínech a živinách ani stopy. Není tomu tak. V profesionálním provozu, jaký uplatňuje například český Agrimex, se vliv mrazení na obsah živin takřka neprojeví. Dokonce platí, že pokud se ovoce nebo zelenina zmrazí v ideální zralosti (tedy nic nebylo a není předčasnou sklizní podtrženo), může být výsledek z mrazáku na vitamíny bohatší než jinak skladovaný kus ovoce, který byl sklizen ukvapeně a byl uskladněn méně šetrnou metodou. Proces správného, profesionálního zamrazování probíhá zhruba následovně. Nejprve je nutné zamrazit ovoce i zeleninu bezprostředně po sklizni. Za dobrých podmínek jen pár hodin po utržení. Takto zmrazená zelenina a ovoce již nemění své vlastnosti. Tedy barvu, chuť a obsah živin. Tomuto procesu však také předchází důkladné oprání, třídění a porcování. Poté se přistoupí k blanšírování. Vše se spaří horkou vodou nebo párou.

ČEHO DOMA NEDOCÍLÍME

Finální zamrazení před samotným balením potravin probíhá ve zvláštním mrazicím tunelu, kde teplota při stálém proudění vzduchu klesá až pod $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$. Při této teplotě se v potravinách vytvářejí mikrokrystaly, které minimálně poškozují jejich buněčnou mikrostrukturu. Tím se docílí zachování vzhledu i chuti. Tento proces nelze v domácích podmínkách dodržet, protože domácí mrazáky nedosahují parametrů šokového mrazení v tunelech. Kvůli tomu, že je domácí mrazení pomalejší, vytvoří se v potravinách krystalky ledu a tím se naruší celá jejich struktura. Při profesionálním zamrazování se nepoužívají žádná chemická barviva ani konzervanty. Pouze některé citlivé druhy ovoce či zeleniny se přírodně ošetří. Pokud tedy máte i po sezóně chuť se povzbudit osvěžující chutí a vitamíny z ovoce či zeleniny, rozhodně se nebojte sáhnout do mrazicího boxu ve vašem obchodě.

Pokud tedy máte i po sezóně chuť se povzbudit osvěžující chutí a vitamíny z ovoce či zeleniny, rozhodně se nebojte sáhnout do mrazicího boxu ve vašem obchodě.



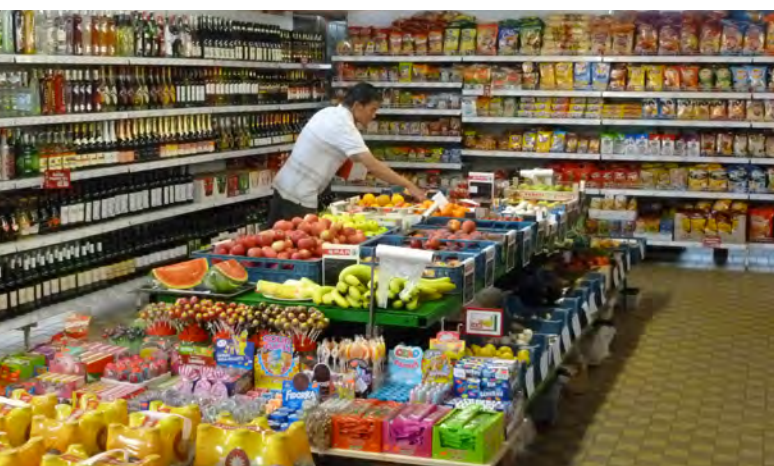


PLUS⁺



PLUS JIP krok na cestě za úspěšným maloobchodem

PLUS JIP = síť nezávislých maloobchodů postavená na pevných a lety vyzkoušených základech. Zajištění služeb, obchodních podmínek, marketingu, vzdělávání v oboru a dalších výhod bez nutnosti vlastního jednání.



PLUS JIP má skutečně dlouholetou historii a je pravda, že položil základy národních řetězců a sítí v ČR. Transformovali jsme se v roce 2011 ze světově nejúspěšnějšího řetězce SPAR, ve kterém naši členové úspěšně podnikali více jak 20 let. Zkušenosti a know how pečlivě budované po tak dlouhou dobu dnes úročíme v PLUS JIP.

Celá koncepce a filozofie je jednoduchá a není v ní třeba hledat složitá pravidla. Osobní a otevřený přístup k obchodníkovi, naslouchání jeho potřebám a plnění jeho přání je základem našeho stabilního partnerství. Pečlivý výběr sortimentu postavený na základech centrálně řízeného nákupu a podtržený výrazným marketingem nám pomáhá vytvářet silnou a nepřehlédnutelnou značku na českém trhu.

To vše se děje, aniž bychom u svých partnerů potlačovali či omezovali identitu dnes již tradičních rodinných firem.

Systém PLUS JIP

Základem koncepce je promyšlený a dobře organizovaný systém celé sítě. Myšlenka spojit jednotlivé, většinou malé obchody do jednoho silného celku je historií vyzkoušená a ukázala se velmi dobře funkční i v ČR. V našich stopách šli další, kteří se od nás učili.

Pravda je, že předchůdce SPAR měl jisté slabiny, které nás omezovaly a neumožňovaly z důvodu licenčních území použít tento systém celorepublikově, proto jsme v některých částech České republiky nováčky. To dnešní PLUS JIP nezná a naše možnosti se otevřely všem, kteří se chtějí odlišit od průměru.

V rámci spolupráce získáte možnost využít všech zkušeností a rad našich profesionálů. Pomohou vám s analýzou vašeho záměru a navrhnou ideální řešení včetně vylepšení a modernizace vašeho nového či stávajícího obchodu. Poradí se zavedením moderních technologií, aby byl váš obchod efektivně uspořádaný a hlavně ekonomicky výkonný.

Jako jednotlivec příliš nezmůžete, důvěřujte zkušeným a silným partnerům a nechte nás jednat za vás. Získáte nejlepší možné výhody pro váš obchod, specializované a spolehlivé partnery a tím více komfortu pro vás a času pro své zákazníky. Vstoupit do společného podnikání ve volném sdružení vás bude stát minimum úsilí a vy můžete jen získat! Veškeré další materiály pro potenciální partnery naleznete v podrobné podobě na našem webu www.plus-jip.cz.

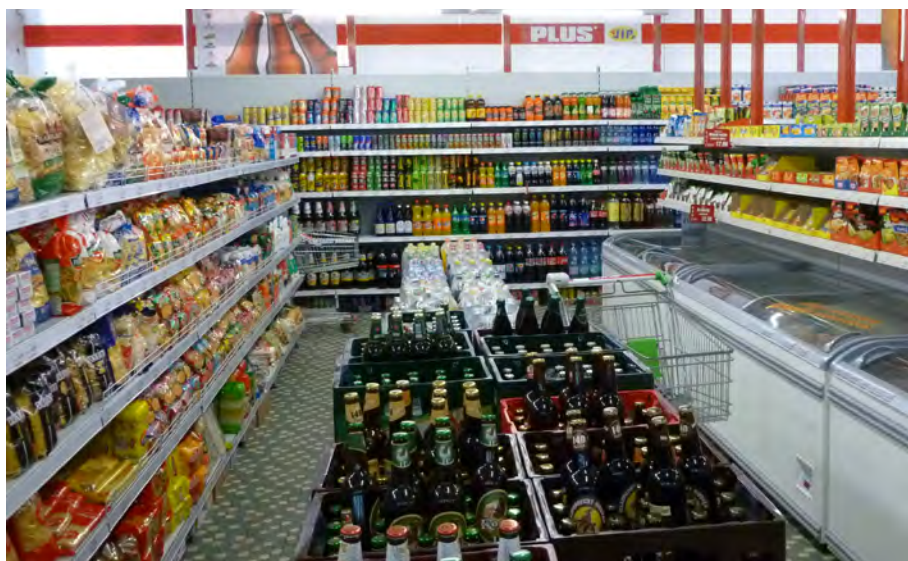




Spokojený zákazník = narůstající tržby

Naší hlavní filozofií je:

- » osobní přístup k zákazníkovi
- » pečlivý výběr sortimentu
- » centrálně řízený nákup
- » propracovaná logistika
- » společný marketing
- » silná značka na trhu
- » zachování identity rodinných firem



Poskytneme Vám – exkluzivní obchodní podmínky od více než 900 výrobců a dodavatelů a úspěšnou spolupráci s lokálními a regionálními malovýrobcí.

Naše síť v zázemí skupiny JIP neustále roste, v současné době sdružuje více než 150 prosperujících obchodů.

Naše pozice na českém trhu je stabilní a neustále posiluje.

Váš nezávislý maloobchod v řetězci skupiny PLUS JIP dostává plnou podporu:

Výhody pro zákazníka:

- Snadná dostupnost široké nabídky čerstvého a kvalitního zboží za příznivé ceny.
- Výhodný nákup – 14denní reklamní leták do domácností.
- Nabídka služeb, které jiní nenabízí – platební terminál, sázkový terminál.
- Ochetný a vstřícný personál, který zná potřeby zákazníka.
- Spotřebitelské soutěže o hodnotné ceny.

Pro Váš obchod:

- Poradenství v remodelingu prodejny od projektu po kalkulaci navrženého zařízení.
- Konzultační a poradenské služby a podporu v kompletním branding.
- Uvedení obchodu do konceptu PLUS – reklamní štít, reklamní plochy A1, A3, regál stopery A6, vlajka s logem.
- Přivedeme zákazníka k obchodu – směrové šipky.
- Systém řízení maloobchodu (HACCP, BOZP, PO).

- Snížení režijních nákladů – výhodnější tarify pro nákup energií, mobilní telefony, datová připojení.
- Zvýšíme kvalitu personálu – proškolení ve zbožiznalectví a prodejních dovednostech, merchandising.
- Váš personál každý pozná – kolekce pracovního oblečení.
- Zajištění distribuce reklamního letáku do domácností.
- Odborný veletrh skupiny JIP, výhodné nákupní akce.

Výhody pro obchodníka:

- Získání identity a příslušnosti, která odliší od průměru.
- Získání dlouhodobě exkluzivních obchodních podmínek a celoplošné distribuce nejširší sortimentní nabídky v ČR bez nutnosti vlastního jednání a nákladů na dopravu.
- Exkluzivní obchodní podmínky u dodavatelů čerstvého a rychloobrátkového zboží.
- Zajímavé bonusy v závislosti na objemu nakoupeného zboží a koncentrace na smluvní dodavatele.
- Propracovaný marketing – označení obchodu na náklady sítě, 14denní reklamní akce, distribuce reklamních letáků do domácností zdarma.
- Ctíme hodnoty rodinných firem.

Námi pořádané vzdělávací programy změní pohled na Váš obchod – pomohou Vám k vyšší produktivitě a ziskům.



PLUS⁺ 

Zde je krátký rozhovor s naším obchodníkem Jaroslavem Houdkem, který vede svůj obchod pod vlajkou PLUS JIP v Domažlicích.

Můžete svým kolegům, kteří podnikají jako vy, říct něco stručně o sobě a vaší situaci?

Vystudoval jsem odborné učiliště v Domažlicích. Snahu studovat a rozvíjet se v oboru mi přerušila nutnost udržet chod mého obchodu, kdy jsem byl nucen ztrátu personálu řešit vlastním celodenním působením na prodejně. Na druhou stranu jsem zjistil, že osobní zkušenosti, vstřícnosti, ochotě a umění naslouchat zákazníkovi mě žádná škola nenaučí. Sen podnikat jsem měl už delší dobu a chtěl jsem si to vyzkoušet na vlastní kůži. Zjistit, zdali naše obchodní zkušenosti a znalost zákazníků, jejich potřeb a tužeb bude fungovat. Byla to pro mě velká výzva.

Pár slov k Vašemu obchodu a nabídce samotné.

Je to „šířkosortimentní“ prodejna potravin, uzenin a drogerie. V nabídce je cca 10 000 položek. Naší největší chloubou je nabídka mléčných produktů a chlazených specialit. Zvýšenou pozornost věnujeme BIO produktům. Zde jsme schopni dobře poradit, protože těmto produktům sami věříme. Máme osobně vyzkoušené, že tyto výrobky mají významný vliv na zdraví jedince a vyplatí se je nakoupit. Prodejna má 85 m² a je umístěna v centru Domažlic. Otevírací doba je od pondělí do pátku od 7.00 do 18.00 hodin a v sobotu od 7.00 do 12.00 hodin.

Jaké bylo vaše podnikání na samém počátku?

Vše začalo v roce 1992, kdy jsme si pronajali nebytové prostory, provozované podnikem Potraviný Domažlice. Po rozsáhlých technických a stavebních úpravách, které trvaly asi jeden rok a byly navíc prováděny za provozu, jsme odkoupili od podniku Potraviný Domažlice celkové technické vybavení i zásoby. Na to jsme si museli vzít úvěr od banky. Ze začátku se nám docela dařilo, protože tehdy byla úplně jiná doba. Poptávka po novém zboží a podstatně menší konkurence nám umožnily se již tenkrát výrazně odlišit. Byla tu možnost samozásobením získat nejvíce žádané zboží přímo u výrobců.

Byla prodejna hned součástí nějakého systému, nebo jste začínali jinak?

V červnu 1992 jsme přešli pod firmu SPAR Šumava, abychom byli konkurenceschopnější. To se nám podařilo. Na základě rad lidí ze SPAR a vlastních zkušeností ze zahraničí jsme v roce 1993 předělali prodejnu na samoobslužný prodej, vyměnili jsme staré chladičové vitríny za nové, nakoupili jsme i pultové mrazicí boxy. Tím jsme mohli zákazníkovi nabídnout větší sortiment chlazeného i mraženého zboží. Pod vedením SPAR a v současné době firmy PLUS JIP máme zajištěné zásobování za výhodné ceny, což má příznivý vliv na prodej našeho zboží. To vše přispělo ke zvýšení spokojenosti zákazníků, kteří se k nám rádi vrací. Spoluprací jsme získali lepší podmínky u dodavatelů čerstvého zboží, pravidelné reklamní akce spojené s distribucí letáků přímo k zákazníkovi a další benefity.



Splnil SPAR a poté PLUS JIP všechny vaše představy o společném podnikání ve volném sdružení (franchising)?

Spolupráce s firmou SPAR a v současné době s PLUS JIP je dlouhodobá a výhodná. Je nám zajištěn bohatý sortiment zboží a také obchodní podmínky, abychom se mohli bez problémů rovnat své konkurenci.

Nabízíte také sortiment regionálních produktů?

V nabídce vedeme místní speciality – tedy sortiment regionálních dodavatelů. Jsme na Chodsku, takže bez pověstných koláčů bychom těžko provozovali úspěšný obchod. Dále nabízíme bohatý výběr BIO produktů a jiný úzce specializovaný sortiment, který nebývá běžně u konkurence. Toho si zákazníci všimají a vracejí se zpět.

Kolik máte zaměstnanců a jak zvládáte chod obchodu?

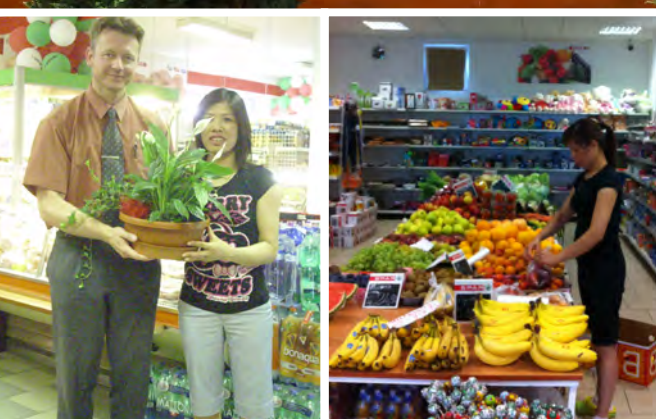
Naše firma má devět zaměstnanců, kteří u nás pracují již delší dobu. Jsme rádi, že je náš tým stabilní a nemění se jako v marketech. Spolehlivý a loajální zaměstnanec, který pochopí, že je tu součástí „rodiny“, velkou mírou přispívá k úspěchu obchodu. Zákazník si vytváří určité pouto k personálu a má tak v obchod větší důvěru. Jsme rodinná firma od roku 1992 až do současnosti. Chod prodejny zvládáme. I když při dnešní konkurenci je to někdy opravdu náročné.

Jaký bude další vývoj?

Z pohledu obchodníka, který má poměrně bohaté zkušenosti, mohou říci, že je v dnešní době poměrně těžké obstát. Nesmyslné množství marketů budovaných v samotných centrech měst nebo v jejich bezprostřední blízkosti ovlivňuje plánování rozvoje našich obchodů. Každý nový obchod sebere na nějaký čas určitou část klientely. Někteří se vracejí a stávají se z nich věrní zákazníci. Jiní přijdou až po delší době, po tom, co pochopí, že to, co nabízíme my, v marketech nekoupí. S tím souvisí má skromná rada na závěr:

„Ostatním majitelům prodejen bych doporučoval ohleduplnost, ochotu, pozornost a slušnost, aby zákazník poznal, že je o něho projevován skutečný zájem.“





**Rozhovor s našimi obchodníky, manželi
Hien Vu Thi a Linh Phuong Van, kteří
provozují obchod v Hrádku.**

Můžete se představit našemu čtenáři?

Vystudovala jsem střední odbornou školu a do svých 27 let jsem byla ženou v domácnosti. V roce 2000 jsem se přestěhovala do České republiky.

Kde vedete svůj obchod?

Obchod provozuji v Hrádku. Má asi 370 m². Nabízíme něco kolem 17 000 položek.

Jak podnikání začalo?

V roce 2000 jsem přijela za částí své rodiny sem do ČR. Jako většina vietnamských občanů jsem zde chtěla zlepšit životní úroveň své rodiny. Ze začátku jsme s manželem sbírali zkušenosti s prodejem na tržnici v Rozvadově. Toto období bylo jedno z nejtěžších. Navíc jsme měli také dvě děti, které zde studovaly. Pochopitelně tu stále existovala jazyková bariéra, která nám rovněž nic neusnadňovala. Bylo to opravdu těžké, jsem na svou rodinu pyšná. Pak se v roce 2008 naskytla příležitost provozovat vlastní kamenný obchod. Od bratrance jsme si pronajali obchod v obci Švihov, kam jsme se také přestěhovali. Obchod jsme vedli jako samoobsluhu. V nabídce jsme měli cca 10 000 druhů převážně baleného zboží. Velkou pozornost jsme věnovali především ovoči a zelenině, kterou konkurence neuměla v naší kvalitě a šíři nabízet. Tehdy jsem pochopila, jak je důležité věnovat zvýšenou pozornost především čerstvému zboží. Oproti konkurenci jsme měli ze začátku malý obslužný pult i chladicí vitríny. Naše filozofie byla „na sílu“. To znamená: dlouhá otevírací doba, otevřeno i o svátcích – vlastně úplně každý den až do večera. To se nám především o víkendech mnohokrát vyplatilo.



Byla prodejna hned součástí nějakého systému, nebo jste začínali jinak?

Obchod jsme zásobovali, jako většina začínajících podnikatelů, vlastními silami. To znamenalo časté nákupy v Makru a u ostatních velkoobchodníků v regionu. Byly to každodenní cesty za zbožím. Obchod jsme přebírali jako člena sítě Partner. Zjistili jsme ale poměrně rychle, že to pro nás nemělo vlastně žádný smysl, protože to nic zásadního nepřinášelo. A my jsme dokázaly nakoupit lépe od jiných velkoobchodníků, než nám nabízela skupina Partner. Péče o nás ze strany Partneru byla stále menší a nabídky nezajímavé. To možná vedlo i k určité nedůvěře v podobné aliance. Jednoho dne nás ale navštívil ředitel odbytu SPAR, který k nám rovněž dodával zboží. Nejprve nám nezávazně nabídl výhody při nákupech z velkoobchodů SPAR a vysvětlil, jak toto sdružení vlastně funguje. Získali jsme možnost nakupovat exkluzivní zboží SPAR – tehdy nejširší řadu privátního zboží na trhu. O zboží byl velký zájem a navíc jsme měli i výhodnější nákupní ceny. V této době do rodinné firmy přišla dcera, která pochopila smysl nabízené spolupráce a vysvětlila nám, jaké výhody změna přinese. Spoluprací se SPAR jsme nezískali jen dodavatele, ale především spolehlivého partnera a rádce. Propracovaný marketing, zvládnuté obchodní strategie, poradenství v oblasti zbožíznalství a merchandising. To vše jsme do té doby nepoznali a nyní to bylo navíc zdarma v rámci spolupráce. Lidé ze SPAR byli skuteční profesionálové a nabízené podmínky nebyly jen líbivé řeči. V roce 2010 jsme tedy slavnostně vstoupili do řetězce SPAR.



Prostory prodejny si pronajímáte, nebo jsou vaše vlastní?

Naše podnikání bylo úspěšné a v roce 2011 nám byly nabídnuty k odkoupení prostory v okrese Rokycany. Shodou okolností byl tento obchod v řetězci SPAR. Věděli jsme, že musíme mít svůj obchod v nějakém franšízovém systému, protože konkurence v místě byla poměrně silná. Jeden obchod byl v síti ESO market a druhý obchod také ve SPAR. V nedalekých Rokycanech pak mají zákazníci možnost navštívit skoro všechny existující markety. Protože v místě již jeden SPAR obchod byl, měli jsme strach, že nebudeme moci náš obchod pod značkou SPAR provozovat. Dcera, která stále více přebírala odpovědnost za rozhodování a řízení obchodu, udělala srovnání všech možných systémů. SPAR byl prostě nejlepší. Samotný obchod prošel velmi rozsáhlou a nákladnou rekonstrukcí. Plánování obchodu probíhalo za účasti lidí ze SPAR, kteří nám radili s rozmístěním nábytku a samotným umístěním zboží. Obchod jsme slavnostně otevřeli 4. 4. 2013, jako první pod značkou PLUS JIP.

Bylo těžké prodejnu vybudovat?

Rekonstrukce obchodu byla pečlivě naplánována a dělala se na základě zpracovaného projektu. Měli jsme jasno – chceme moderní obchod, který bude splňovat veškeré normy a standardy 21. století. Stavební práce nám dělala odborná firma, která měla veškeré certifikáty. Vybavení je od renomovaných firem. Veškeré chlazení i mrazicí nábytek byl dodán a nyní je pravidelně kontrolován specializovanou firmou. Celá stavba byla zakončena úspěšnou kolaudací.

Splnil SPAR a poté PLUS JIP všechny vaše představy o společném podnikání ve volném sdružení (franchising)?

Náš způsob obchodování je založen na vlastním rozhodování. Nejsme zvyklí čekat na to, až nám někdo poradí nebo pomůže. Spolupráce se SPAR, dnes také s PLUS JIP není založena na sva- zování, omezování a zakazování vlastních aktivit. Je nutné, a my jsme si to uvědomili, že abychom udělali dva kroky dopředu, musíme udělat jeden krok zpět. Museli jsme změnit své uvažování a pochopit moderní způsob obchodování, kde je výhodnější spolupracovat se systémem (franchising), který nám zaručuje nejvýhodnější obchodní podmínky. Tím nyní získáváme příležitosti, které bychom vlastní aktivitou – tedy samozásobováním – nikdy předtím nezískali. Naší velkou devizou je propracovaný marketing a výrazné, originální logo, které nás odlišuje od ostatních podobných systémů. Spoluprací a výměnou informací se vyhneme zbytečným obchodním chybám a finančním ztrátám. Spolupráce s lidmi z PLUSu nás těší, protože jsou to skuteční profesionálové. Jsou velmi spolehliví, ale navíc jsou to lidé, kteří přesně znají potřeby svých partnerů.

Co na změnu říkali zákazníci?

Myslím si, že jsou naši zákazníci spokojeni. Nabídka zboží a rozsah služeb je nadstandardní. Navíc díky dceři, která bezproblémově zvládá češtinu, není u nás jazyková bariéra. Potvrzují to jak dodavatelé, kteří s námi rádi dojednávají různé individuální akce, tak zákazníci, kteří vždy dostanou spolehlivou informaci, navíc s úsměvem a ochotou.

Jak spolupráce s PLUS JIP probíhala?

Naše spolupráce vždy probíhala hladce. Ráda spolupracuji s lidmi, kteří své práci rozumí a kteří dokáží spolehlivě poradit nebo pomoci. Neustále se učíme. U PLUS JIP se nade mne nikdo nepovyšuje, i když jsme odlišní, berou mě jako partnera. Když dojde k problému, neotáčí se k němu zády a vždy jej vyřeší. Jsou ochotní respektovat můj názor, a když něčemu nerozumíme, ochotně a trpělivě nám vše vysvětlí. Proto stále zefektivňujeme svoji práci, méně jezdíme za nákupy a můžeme se více věnovat svým zákazníkům.

Jak bude vypadat další vývoj?

Máme radost z naší práce. Ohlédnou-li se zpět, vidím, jak moc jsme se posunuli. Zpočátku jsme neznali sortiment a potřeby zákazníka, dělali jsme velké množství chyb. Investice do rozvoje a modernizace obchodu se nám vrací. Spoluprací s PLUS JIP jsme získali velké zkušenosti a znalosti o zboží i potřebách zákazníků. Tržby nám rostou.

Nabízíte také sortiment regionálních dodavatelů?

V naší nabídce jsou zastoupeny výrobky regionálních dodavatelů a výrobců. Především nabídka pečiva a masných výrobků je přizpůsobena přáním našich zákazníků.

Jak zvládáte chod prodejny?

Vedení prodejny je záležitostí celé rodiny a zásadní rozhodnutí je výsledkem společné dohody. Jsme rodinná firma, ale příležitostně zaměstnáváme brigádníky.

Máte nějakou radu pro ostatní kolegy v oboru?

Ačkoli děláme v maloobchodě poměrně dlouho, necítím se na to, abych mohla komukoli radit. Zatím se stále učíme. Každý obchod má jinou výchozí pozici. Tím myslím konkurenci a jinou skladbu zákaznického spektra. Jediný postřeh a možná malá rada na závěr je tato: **Široká nabídka čerstvého zboží a spolupráce s firmou PLUS JIP mi do budoucna dává smysl.**

**Pietro
Coricelli**
1939

PIETRO CORICELLI EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ DEBUTOVAL NA ITALSKÝCH STOLECH V ROCE 1939, VE MĚSTĚ SPOLETO, V SRDCI UMBRIE. VÁŠEŇ S RYZÍ CHUŤÍ DĚDÍ Z GENERACE NA GENERACI.

ŠIROKÁ ŠKÁLA OLIVOVÝCH OLEJŮ JE **IDEÁLNÍ PRO KAŽDÉ JÍDLO**. DODÁVAJÍ CHUŤ NEJEN KAŽDODENNÍMU JÍDLU, ALE I PŘI VÝZNAMNÝCH UDÁLOSTECH.

VŽDY NABÍZÍ NEJVYŠŠÍ KVALITU.



K zakoupení v našich
prodejnách Cash&Carry.



OSLAVTE S NÁMI 300 LET MARTELLU.

Tři století vášnivého zaujetí pro koňak, to je značka Martell...

Martell je nejstarším z legendárních koňakových domů s bohatou historií. Tento jedinečný koňak byl svědkem královských korunovací, důležitých historických událostí, svatebních obřadů,

filmových natáčení v Hollywoodu, polárních expedicí a řady dalších významných okamžiků.

Vychutnejte si koňak Martell, výsledek tří století nikdy nekon-

čícího úsilí o dokonalost. Každá kapka doslova vibruje vášní a ohnivým temperamentem. Pozdvihněte proto svou sklenku a připijte koňaku Martell k narozeninám!

Objevte Martell, koňak milovaný všemi, kdo umí žít nyní v limitovaném výročním balení!



300 LET MARTELLU

- 1715** Jean Martell začíná obchodovat s francouzským koňakem
- 1775** První dodávka koňaku do Spojených států amerických.
- 1831** Zrození prvního VSOP (Very Superior Old Pale) koňaku Martell

- 1911** Koňak Martell se podává při korunovaci anglického krále Jiřího V
- 1977** Martell se podává na palubě letadel Concorde na lince z Paříže do New Yorku
- 2009** Martell uvádí na trh svůj výjimečný koňak L'OR de Jean Martell

PIJTE S ROZUMEM.

#MARTELL300 MARTELL.COM

NOVÁ OSVĚŽUJÍCÍ CHUŤ. SCHWEPPES COLA.



NEOČEKÁVANÝ ZÁŽITEK, JIŽ OD ROKU 1783.

J. Scheppe