

# epikure

**makro**

PARTNER PROFESIONÁLŮ

K jaru patří

**KUŘE**

Jak se filetuje

**PSTRUH**

Připijte si

**BÍLÝM VÍNEM**

Zdroj tradiční chuti:

**MÁSLO**

Už se blíží

**ČAS JAHOD**



Osobní  
odběr

Platnost: 10. 4.–7. 5. 2013



# OSTŘE SLEDOVANÉ ČESKÉ KUŘE

Prodej drůbežího masa neustále roste. Jeho využití v kuchyni je neskutečně široké a navíc jednoduché. Láká rovněž přijatelnou cenou, nízkým obsahem tuku a vysokým podílem lehce stravitelných bílkovin. V posledních letech na pultech prodejen přibývá špičkových kuřecích produktů.

**S**tále více zákazníků studuje před vložením potravin do nákupního košíku jejich etikety. Chlazené a mražené kuřecí maso, které nabízí MAKRO pod vlastní značkou **Horeca Select**, pochází pouze z kontrolovaných českých farem. Na každé etiketě kromě dalších podstatných informací najdete i **jméno farmáře**, od něž kuře pochází. Navíc máte jistotu, že bylo krmeno v souladu s přísnými předpisy – majitelé totiž musejí vést evidenci podávaných krmiv.

Do projektu se zapojilo 78 farem splňujících přísné požadavky na kvalitu a vykrmená kuřata pro MAKRO zpracovává společnost Vodňanská drůbež, a. s.

### CHLAZENÁ...

Velkou výhodou chlazeného kuřecího masa **Horeca Select** je balení v ochranné atmosféře, která zaručí trvanlivost až 8 dní. Celá kuřata, stehna, křídla, prsní a stehenní řízky jsou dodávány ve špičkovém stavu. Zákazník může suroviny použít k okamžitému kuchyňskému zpracování, aniž by se musel zdržovat čištěním a dalšími úpravami.

### ... A MRAŽENÁ

Mražené kuřecí produkty **Horeca Select** byly zamraženy technologií IQF umožňující individuální zamražení každé porce. Před přípravou tedy nemusíte rozmrazovat celé balení, ale odeberete si pouze tolik kousků, kolik potřebujete. Mražený sortiment **Horeca Select** nabízí stehenní a prsní řízky, kalibrovaná stehna a dělená křídla. Výhodou kalibrovaných produktů je jasná hmotnost pro snadnější kalkulaci pokrmů.





## KUŘATA OD ČESKÉHO FARMÁŘE

Mezi produkty od vybraných 77 dodavatelů v MAKRO jsou i brojleři pocházející z farmy v Čekanovicích u Tábora, která je součástí společnosti Výkrm Tagrea, s. r. o. Vedoucím farmy je pan Jiří Kainrath.

**Jednou z velkých předností vašich kuřat je dohledatelnost a evidence původu. Mohl byste o celém procesu prozradit víc?**

Specializujeme se pouze na výkrmové brojleři, máme kapacitu 430 000 kuřat hybridních kombinací COBB 500, ROSS 308. Ta nám den po vylíhnutí

dodávají výhradně české firmy. Kuřata se vykrmují 35 dní, než dosáhnou hmotnosti 2,05 kg. Poté je expedujeme na porážku a odtud putují do MAKRO. Každý jejich pohyb je snadno dohledatelný. Samozřejmě lze dohledat i suroviny, které se pro veškeré produkty **Horeca Select** dodávky používají.

**Pro spotřebitele je důležité i to, čím se kuřata živí – odkud kupujete krmivo?**

Naším dodavatelem kompletní krmné směsi je pouze společnost ZZN Pelhřimov, a. s., která je certifikována v oblasti kvality a bezpečnosti krmiv (ISO 22000, QS Systém), životního prostředí (ISO 14001) a bezpečnosti práce (OHSAS 18001). Společnost vyrábí řadu krmiv pro drůbež v granulované nebo sypké formě speciálně sestavených podle stáří kuřat.

**Velkou pozornost musíte jistě věnovat zdraví kuřat. Jakými kontrolami vaši brojleři procházejí?**

Farma je pod přísnou veterinární kontrolou Státní veterinární správy a na kuřata pravidelně dohlíží faremní veterinář. Navíc všechny farmy v České republice jsou zařazeny do národního programu tlumení salmonel – v pravidelných intervalech odebíráme vzorky a posíláme je na analýzu do Státního veterinárního ústavu. Na porážku jsou expedována výhradně prověřená kuřata – protokol ze SVÚ je dokladem o tom, že dodávaná surovina neobsahuje salmonely.

**Máte vůbec po celodenní práci na farmě na kuřecí maso chuť?**

Samozřejmě. Mým favoritem je grilovaná kuře nebo stehenní řízek.

### VÍTE, ŽE...

... spotřeba drůbežního masa v České republice se pohybuje kolem 25 kg na osobu za rok? Spotřebitelé dávají přednost chlazeným produktům před mraženými.



Název	Balení	Cena za 1 kg bez DPH	Cena za 1 kg s DPH
Kuře	ochranná atmosféra cca 1,5 kg	62,90	72,33
Kuřecí prsní řízeky	ochranná atmosféra cca 1,5 kg	139,90	160,89
Kuřecí stehna	ochranná atmosféra cca 1,5 kg	66,90	76,94
Kuřecí stehenní řízek horní	ochranná atmosféra cca 1,5 kg	115,90	133,29
Kuřecí křídla	ochranná atmosféra cca 1,5 kg	58,90	67,74



Název	Balení	Cena za 1 ks bez DPH	Cena za 1 ks s DPH
Kuřecí stehna volně ložená, 15x 220 g, 15x 240 g	karton	od 14,50	od 16,68
Kuřecí prsní řízeky volně ložené, 25x 150 g	karton	18,50	21,28



Název	Balení	Cena za 1 kg bez DPH	Cena za 1 kg s DPH
Kuřecí stehenní řízek horní IQF	1,5 kg	112,90	129,84
Kuřecí křídla dělená IQF	2 kg	83,90	96,49

Název	Balení	Cena za 1 ks bez DPH	Cena za 1 ks s DPH
Kuřecí stehna IQF	10x 220 g, 10x 240 g	od 15,90	od 18,29
Kuřecí prsní řízeky IQF	10x 150 g	20,50	23,58

# FRANCOUZSKÁ KVALITA

Francouzi jsou vyhlášení gurmáni, a jimi vyráběné potraviny se proto v Evropě i ve světě těší velké oblibě. Vyprodukuje 2 miliony tun drůbežního masa ročně a téměř polovina putuje na export.

## BÍLÉ, ŽLUTÉ A ČERNÉ

Ve Francii se rozlišují kuřata nejen podle plemene a typu výkrmu (např. francouzskému kukuřičnému kuřeti je třeba po dobu 35–42 dní servírovat krmivo obsahující 30 % kukuřice), ale také podle barvy kůže. Bílé kuře (poulet blanc) mají v oblíbenosti obyvatel severní Francie, zatímco jižané dávají přednost žluté variantě (poulet jaune). Třetím typem je černé kuře (poulet noir) s černým peřím a tmavší kůží.



**KUŘE S TOUTO ZNAČKOU ZARUČUJE VÝJIMEČNOU KVALITU A CHUŤ.**



**Kuře Loué Noir Label Rouge**

- krmivo: pouze rostlinné, min. 75 % zrní
- délka výkrmu: min. 81 dní ve volném výběhu
- původ: Francie
- cena za 1 kg

**144,00** 165,60\*

## ČERVENÁ PEČEŤ

Od roku 1965 Francouzi dodávají do světa kuřata špičkové kvality s červenou pečeti jakosti Label Rouge a označením poulet fermier. Důvodem ke vzniku červené pečeti kvality, jejíž logo je majetkem francouzského ministerstva zemědělství, byla především podpora domácích farmářů. Dvě ze tří kuřat zakoupených zákazníky ve Francii mají červenou pečeť. Musejí splňovat pět základních požadavků:

1. Původ z odolných plemen, která pomalu rostou, vyhovuje jim volný chov a poskytují výborné maso.
2. Chov zásadně ve volném výběhu. Kuřata s označením élevé en plein air musejí mít k dispozici alespoň 2 m<sup>2</sup>, zatímco drůbeží élevé en liberté je dopříván neomezený výběh.
3. Minimálně 75 % krmiva tvoří zrní, potrava nesmí obsahovat živočišné tuky ani moučku.
4. Kuře jde na porážku ve věku 81–110 dnů.
5. Opracovaná kuřata jakostní třídy A musejí vážit 1,2–1,7 kg.

Dodržování všech pravidel špičkového chovu zaručují pravidelné inspekce státních orgánů (ročně jich proběhne více než 25 000).



### SUPREME

Pojmem supreme se označují drůbeží prsa zbavená prsní kosti, ale s kůží a horní částí křídla. Tato úprava se v gastronomii často používá, nejvíce u perliček. Při tepelné úpravě díky kůži neuniká šťáva a maso zůstane křehké. Navíc zachovaná část křídla na talíři zajímavě vypadá.



### Kukuřičné kuře

- podíl kukuřice v krmivu: 30 %
- délka výkrmu: 35–42 dní
- původ: Francie
- bal.: tácek s fólií
- cena za 1 kg

**98,90** 113,74\*



### Supreme z kukuřičného kuřete

- původ: Francie
- vakuově baleno
- bal.: 4 ks, celkem cca 1 kg
- cena za 1 kg

**217,00** 249,55\*

\* cena s DPH



### Kuře Bresse

- délka výkrmu: min. 9 týdnů ve volném výběhu
- franc.: Poulet de Bresse
- původ: Francie
- bal.: tácek s fólií
- cena za 1 kg

**379,00** 435,<sup>85\*</sup>

**i** VE STÁLÉM SORTIMENTU V PRAZE A BRNĚ, PRO OSTATNÍ VELKOOBCHODNÍ STŘEDISKA NA OBJEDNÁVKU (INFORMUJTE SE PROSÍM U VEDOUCÍHO ODDĚLENÍ MASA)

## OBĚD S PRŮKAZEM PŮVODU

Označení Label Rouge nesou kuřata z více než 100 oblastí. Tuto pečeť kvality může získat i další drůbež. Na etiketě najdete způsob chovu, typ krmiva, délku života i označení regionu, odkud

kuře pochází. K nejznámějším regionům s volným chovem patří Challans, Loue a Landes. Kromě značky Label Rouge se produkt může pyšnit také chráněným zeměpisným původem daného regionu.

## KATEGORIE FRANCOUZSKÉ DRŮBEŽE PODLE PODMÍNEK CHOVU

Kritéria	Klasická francouzská drůbež	Certifikovaná drůbež (CQC)	Drůbež Label Rouge	Drůbež pocházející z biologického zemědělství
Záruka	Dostupná produkce s dobrým poměrem kvalita/cena	Dodržení výrobních předpisů, stanovených formou zadávacích podmínek, podléhá kontrole oficiální organizace schválené ministerstvem zemědělství	Záruka farmářského chovu a drůbeže vysoké kvality	Záruka farmářského chovu, šetrného vůči prostředí a bez použití syntetických výrobků
Růst	Rychlý růst	Průměrný růst	Pomalý růst	Pomalý růst
Max. počet drůbeže na m <sup>2</sup>	23	18	11	10
Délka chovu (kuře)	40 dní	min. 56 dní	81 až 110 dní	min. 81 dní
Krmivo	100% rostlinné, s obsahem minerálů a vitamínů	100% rostlinné, s min. 65% obsahem obilnin	100% rostlinné, s min. 75% obsahem obilnin	100% rostlinné, s min. 75% obsahem obilnin a 90% obsahem surovin certifikovaných AB mini
Chov venku	ne	ne	ano	ano
Logo/ Značení				

## „KRÁLOVSKÁ“ DRŮBEŽ Z BRESSE

Původ z francouzské oblasti Bresse je znamením, že jste pravděpodobně zvolili nejdražší drůbež na světě. Kuřata z Bresse patří v kulinářském světě k symbolům luxusu. „Šlechtici“ s označením Volaille de Bresse totiž mají s obyčejnou drůbeží jen málo společného. Drůbež z Bresse jako jediná na světě smí nést kontrolované označení původu A.O.C. (appellation d'origine contrôlée), které jinak patří pouze vínům, sýrům a dalším delikatesám. Její chov je svázán těmi nejpřísnějšími pravidly. Zhruba 400 chovatelů odebírá kuřátka ze tří certifikovaných líhní. Zdejší drůbež žije ve volných výbězích s travnatým porostem a minimální rozlohou 500 m<sup>2</sup>. Na každý exemplář musí v průměru vyjít minimálně



### DOKONALÉ ZNAČENÍ

- › Každý kousek je označen identifikačním kroužkem na levé noze, podle nějž snadno dohledáte farmu, odkud pochází.
- › Drůbež z Bresse musí mít na etiketě kontrolované značení původu A.O.C.
- › Na každém kuřeti najdete plombu v barvách francouzské trikolory, již odpovídá i vzhled drůbeže: běháky má namodralé a s čistě bílým peřím kontrastuje červený hřebínek.

10 m<sup>2</sup>. Kvůli ochraně před liškami kuřata nocují v kurnících. Krmivo se skládá z kuřice a pohanky pocházející výhradně z kraje Bresse. Kuřata se poté, co jsou 10–15 dní chována ve tmě a příkrmována sušeným mlékem, poráží přímo u chovatele. Týdně se v celé oblasti poráží zhruba 20 000 kuřat, 95 % se spotřebuje ve Francii, přibližně 5 % jde na vývoz.

Přípravě mimořádně křehkého masa je třeba věnovat náležitou pozornost. Nejznámějším receptem je „volaille à la crème“ – kuře rozdělené na kusy se opeče na másle a poté se vaří na smetaně. Pouze v prosinci je ve Francii k mání bresský kapoun – tradiční ozdoba vánočních tabulí. Od roku 1862 se tu před vánočními svátky pořádají soutěže o nejkrásnějšího kapouna a pularda z Bresse.

## MÍSTNÍ TRADICE

Zabitý bresský kapoun je omyt mlékem a zabalen do plátna (tourchon). Dříve se tímto způsobem konzervoval, tradiční balení dnes slouží spíše pro ozdobu. Ve Francii se maximální čerstvost drůbeže zdůrazňuje prodejem s hlavou, běháky a drůbkou. Hlava i nohy se před kuchyňskou úpravou odstraní a obvykle se vyhodí.



TRADIČNÍ  
BALENÍ  
FRANCOUZSKÉ  
DRŮBEŽE  
POTVRZUJE  
ČERSTVOST  
PRODUKTU.



KUŘATŮM SVĚDČÍ POBYT  
VE VOLNÉM VÝBĚHU.

## JAK PAK JSI STARÉ?

- › Většina kuřat na trhu jsou tzv. **brojleři** – mladá kuřata před dosažením pohlavní dospělosti. Bývají **5–6 týdnů stará** a váží **0,75–1,1 kg**.
- › Kuřata **nad 1,2 kg** se označují jako **pulardi (franc. poularde)**, ve věku **10–12 týdnů** váží **1,2–2,5 kg**.
- › Oblíbená kuřátka speciálního plemene (**franc. poquelet**) dosahují hmotnosti **0,35–0,4 kg** a porážejí se ve stáří **3–5 týdnů**.
- › **Kohout (franc. coq)** a **kapoun** – vykastrovaný kohout (**franc. chapon**) váží až **2,5 kg**. Kapoun se poráží ve stáří **23 týdnů** při hmotnosti **1,75–2,5 kg**. V ČR se prodávají zřídka, kohout na víně však patří ke slavným francouzským specialitám a kapoun je ve Francii či Itálii oblíbeným vánočním pokrmem.
- › V ČR jdou více na odbyt **polévkové slepice**, což jsou vyřazené nosnice ve věku **12–15 měsíců** s hmotností **1,5–2,4 kg**.



### Mini kuřátko

- krmivo: 100% rostlinné
- délka výkrmu: 3–5 týdnů
- původ: Francie
- bal.: 400 g
- cena za 1 ks

**59,<sup>90</sup>** 68,<sup>89</sup>\*

\* cena s DPH

# JAHODOVÁ SEZONA

Období jahod trvá poměrně krátce, proto je třeba ho náležitě využít. Šťavnaté královské ovoce v sobě totiž ukrývá chuť a vůni slunce.







Dnešní podoba plodů jahodníku nemá příliš dlouhou historii. Drobné aromatické lesní jahody znali už naši předkové z doby kamenné, velkoplodé odrůdy se objevily teprve asi před 300 lety. Plané rostliny vhodné k pěstování během krátké doby pronikly z Ameriky do Evropy. Okolo roku 1750 se v Amsterdamu podařilo zkřížit jahodník chilský s virginským a vyšlechtěná rostlina se stala matkou tisícovky dalších odrůd. V Čechách se začaly jahody pěstovat až koncem 19. století na Neveklovsku díky jejich nadšenému propagátorovi Rudolfovi Strimpelovi, správci na dvorci Chlístov v Teletíně.

### LEKCE BOTANIKY

Z botanického hlediska jsou jahodníky členy čeledi růžovitých (Rosaceae). Jejich plody tvoří drobné zelené až žluté nážky uložené na povrchu slupky nebo v malých důlčích, kdežto šťavnatá červená dužina je tzv. nepravým plodem. V současnosti se jahody pěstují po celém světě, postupem doby byly vyvinuty speciální odrůdy, jimž se daří v rozličných podnebích od sluncem zalitého subtropického pásma až po studené severní regiony. Podle frekvence sklizně

se dělí na jednoploidící (jednou za rok), stápleplodící (zhruba dvakrát do roka) a měsíční (pravidelně po celou sezonu).

### PRIMA SEZONA

Největším producentem jahod jsou USA, Španělsko, Polsko, Japonsko, Itálie, Korea a Rusko. Jahody se dají koupit celoročně, ovšem plody dovezené v zimě přes půl světa nesahají sezonním jahodám ani ke stopce. První voňavé jahody jsou k mání na jaře – hlavním vývozcem v tomto období je Španělsko, postupně následují odrůdy italské, francouzské, německé, belgické a nizozemské. V České republice jsou jahody v nejlepší formě během června a v tomto období by neměly chybět v žádné kuchyni – sezonní ovoce z lokálních zdrojů je tím nejlepším, co si můžete dopřát.

### NAPĚCHOVANÉ ZDRAVÍM

Kromě chuťových předností ukrývají jahody rozmanitou škálu zdraví prospěšných látek. V obsahu vitamínu C směle konkurují citronům, tělu dodají také kyselinu listovou, vitaminy skupiny B, vitamín E a provitamin A. Z minerálních

TIP

### ŠAMPAŇSKÉ S JAHODOU?

Oblíbená a oku lahodící je kombinace jahody a šumivého vína. Profesionální sommélieři však tvrdí, že toto spojení neprospěje chuti ani jedné ze zúčastněných ingrediencí, zejména podává-li se suchý sekt. Chcete-li si však ke sklence šťavnatého ovoce dopřát, vybírejte skutečně zralé, aromatické plody a šumivé víno s vyšším obsahem cukru.



PLATNOST CEN POUZE  
7 DNŮ OD 10. 4. DO 16. 4.



#### Jahody zahradní

- vel.: příčný průměr 25+ mm
- odrůda: Fortuna, Splendor
- původ: Španělsko
- bal.: karton 2 kg
- cena za 1 kg

79,<sup>90</sup> 91,<sup>89</sup>\*

PLATNOST CEN POUZE  
7 DNŮ OD 10. 4. DO 16. 4.



#### Jahody zahradní „Premium“

- vel.: příčný průměr 22–35+ mm
- odrůda: Elsanta
- původ: Belgie, Nizozemsko
- bal.: vanička 500 g
- cena za 500 g

59,<sup>90</sup> 68,<sup>89</sup>\*

PLATNOST CEN POUZE  
7 DNŮ OD 10. 4. DO 16. 4.



#### Jahody zahradní „Premium“

- vel.: příčný průměr 22–35 mm
- odrůda: Elsanta
- původ: Španělsko, Nizozemsko
- bal.: karton 1 kg
- cena za 1 kg

99,<sup>90</sup> 114,<sup>89</sup>\*

\* cena s DPH



látek a stopových prvků naleznete v dužině železo, vápník, mangan a hořčík. Jahody posilují imunitní systém, chrání před rakovinou, snižují krevní tlak a mají preventivní účinek proti infarktu. Pomáhají také proti únavě a nervozitě.

## OD NÁKUPU KE KONZUMACI

Při nákupu je třeba jahody důkladně prohlédnout ze všech stran, nesmějí být nahnílé či dokonce plesnivé. Lístky by měly mít sytě zelené. Zaměřte se především na místa, kde se plody dotýkají vaničky nebo přepravky – mohou být následkem manipulace otláčené, což by znamenalo jejich rychlou zkázu. Nezapomeňte ani na vůni – podle její intenzity bezpečně poznáte, jaký potenciál ovoce nabízí.

Jahody po sklizni vydrží v dobrém stavu pouze 1–2 dny, je proto vhodnější

kupovat je častěji a v menším množství, abyste je zvládli sníst či zpracovat. Uchovat je lze ve formě zavařeniny, mohou se také usušit a následně použít do moučnicků nebo snídaňového mšlí. Nabízí se i možnost zamrazení v podobě pyré nebo celých plodů – počítejte však s tím, že sice neztratí chuť ani vůni, pevnost a tvar jim však nezůstane. Jejich následné použití se proto omezuje na omáčky, džemy, sorbety nebo koktejly.

## JEMNÁ PÉČE

Jahody před použitím vždy důkladně propláchněte a omyjte dostatečným množstvím studené vody. Zacházejte s nimi opatrně, i příliš silný proud vody může jejich dužinu poškodit. Kališní lístky odtrhněte až po omytí plodů, které by bez nich mohly nasát vodu, a ztratit tak část své chuti.

**TIP**

### BÍLÁ ODRŮDA

Novinkou jsou bílé šťavnaté jahody vyšlechtěné v Nizozemsku ze dvou amerických odrůd. Chutnají po ananasu (anglický název „pineberry“) a zatím se pěstují málo. Tomu odpovídá vysoká cena – v Británii stojí 125g sáček v přepočtu asi 120 Kč.

## ROZŠÍŘENÉ ODRŮDY

- ▶ **Adriana** – raná odrůda českého původu s kuželovitými, lehce nakyslými plody
- ▶ **Bogota** – nizozemský kultivar s oranžovočervenými aromatickými plody a jemně nakyslou chutí
- ▶ **Darselekt** – francouzská poloraná odrůda se středně velkými plody a výraznou vůní
- ▶ **Elista** – pozdní odrůda původem z Nizozemí se středně intenzivní chutí a vůní
- ▶ **Elsanta** – nizozemská poloraná odrůda se středně velkými plody jemné chuti i vůně
- ▶ **Florence** – pozdní odrůda původem z Anglie se středně intenzivní chutí
- ▶ **Honeoye** – skotská odrůda s intenzivním aroma a jemně nakyslým tónem
- ▶ **Karina** – raná nizozemská odrůda s výraznými tmavočervenými plody
- ▶ **Karmen** – poloraná odrůda českého původu s velkými sladkými aromatickými plody
- ▶ **Mara de Bois** – stáleplodící francouzský kultivar s měkkými aromatickými plody
- ▶ **Rujana** – měsíční východoněmecká odrůda s menšími plody a jemnou příchutí lesních jahod



**SORBET Z JAHOD S LÍSTKEM MÁTY**





## JAHODY V KUCHYNI

Čerstvé jahody se konzumují jako stolní ovoce nebo s různými ingrediencemi, které podtrhnou jejich chuť.

### ŠLEHAČKOVÉ HODY

Léty prověřenými partnery jahod jsou mléčné výrobky – tvaroh, jogurt a smetana. Tu lze vyšlehat a podávat na pokrájených plodech, oblíbená je studená omáčka z rozmačkaných jahod a smetany v kombinaci s horkými lívanci nebo palačinkami. Nehynoucí slávy si užívá také koktejl neboli shake z rozmixovaných jahod, mléka a tvarohu nebo vanilkové zmrzliny.

### ČAS NA MOUČNÍK

Většina druhů ovoce včetně jahod se uplatňuje v kategorii dezertů. Nenáročnou klasikou jsou koláče z křehkého těsta či bublanina, dále se nabízejí rozmanité dorty s jahodami, jež zdobí vršek korpusu nebo jsou v podobě krému ukryté v jeho útrobách. K oblíbeným stálícím české kuchyně patří plněné ovocné knedlíky sypané tvarohem a polité rozpuštěným máslem, které zastanou i roli hlavního chodu. Kdo touží po lehkých a svěžích dezertech, ocení jahodové tiramisú, vrstvené poháry z tvarohu, ricotty či mascarpone ozdobené lístkem máty nebo nadýchaný dort Pavlova.

### JAHODY A ČOKOLÁDA

V poslední době získává na popularitě čokoládové fondue, tedy rozpuštěná hořká, mléčná či bílá čokoláda, do níž se jahody a další druhy ovoce namáčejí. Výborně chutná také jemná našlehaná pěna neboli mousse připravená z hořké či bílé čokolády. Omáčku

z rozmixovaných jahod lze servírovat k čokoládovému dortu, svou svěžestí příjemně vyváží i hutnou a sladkou chuť brownies.

### LÉTO VE SKLENICI

Jahody se hodí pro vaření domácího džemu. Při přípravě zavařenin je nutné pečlivě zkontrolovat kvalitu plodů, potlučené části odkrojit a nahnilé či plesnivější plody vyhodit. Pak je stačí jen pomocí štouchadla nebo tyčového mixéru rozmělnit do libovolné konzistence s většími či menšími kousky jahod a společně s cukrem, případně želírující látkou povařit a uzavřít do čistých sklenic.

### PRO ODVÁŽNÉ

Příznivci netradičních kombinací a pikantních chutí si mohou dopřát jahody s čerstvým kozím sýrem, rukolou a balsamikem. Podávají se také k masu, například ke carpacciu z hovězí svíčkové, vepřové panence nebo parmské šunce. Působivá je kombinace jahod s mořskými plody, jako jsou krevety a mušle.

### BYLINKY VÍTĀNY

Zajímavým, ale opomíjeným doplňkem jahod jsou čerstvé bylinky. Věvodí jim aromatická máta, která obvykle slouží pouze jako ozdoba, dokáže se však uplatnit i jako ingredience. Nasekanou ji lze přidat k jahodám při přípravě koláče, příjemnou svěžest dodá studené jahodové polévce a skvěle provoní ovocné saláty. Sáhnout lze i po bazalce či koriandru, jež dají ve společnosti jahod vzniknout zajímavé salse ke grilovanému drůbežímu masu.



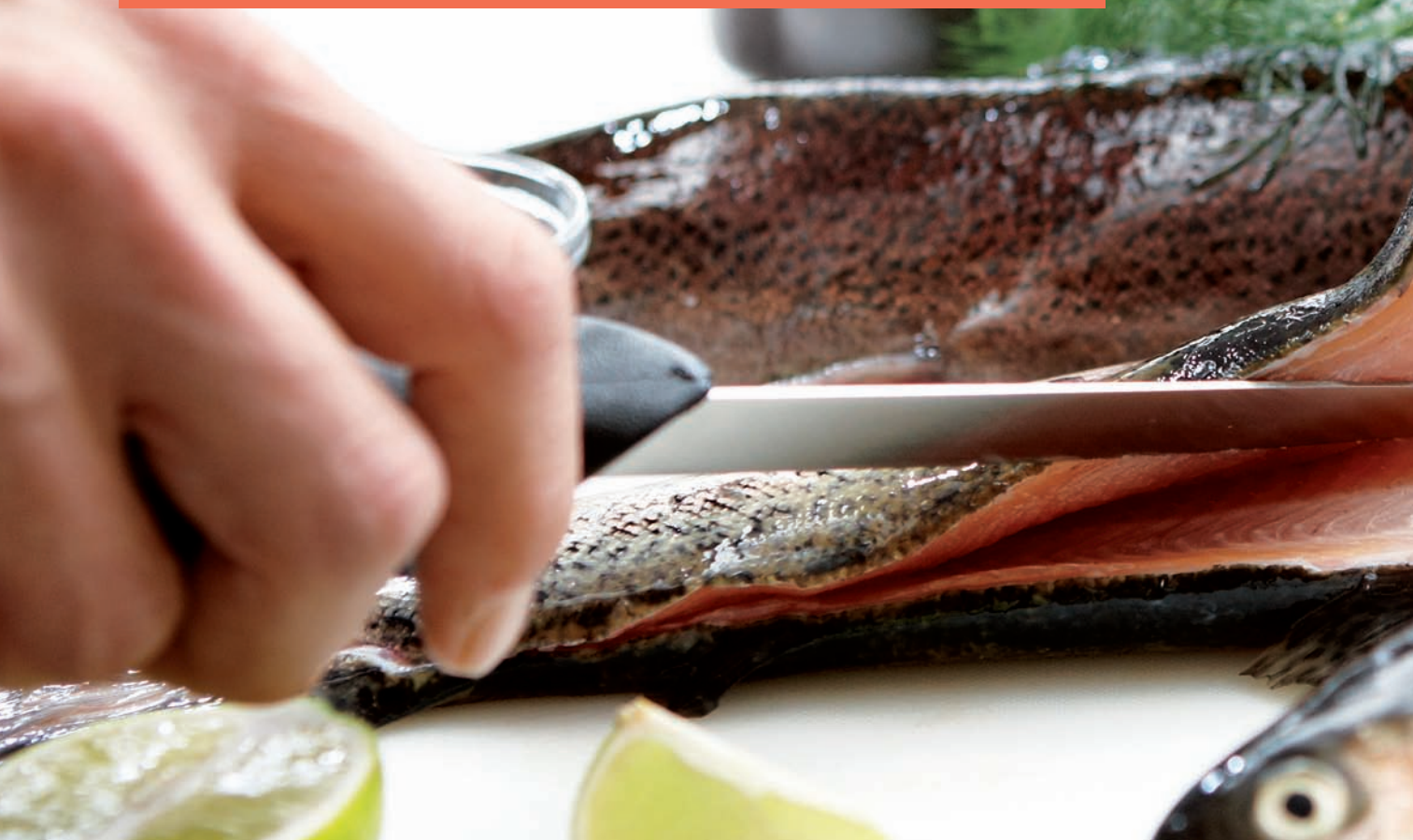
V EPIKURE ČÍSLO 11 SI MŮŽETE PŘEČÍST VŠE O PŘEDNOSTECH CHŘESTU, JEHO PĚSTOVÁNÍ V ČESKÉ REPUBLICE I ROZMANITÉM VYUŽITÍ V KUCHYNI.

**Kupon na 25% slevu**  
na jahody, bal. 2 kg  
získáte na [www.makro.cz/ovoce](http://www.makro.cz/ovoce)



# PSTRUH NIKDY NEZKLAME

Ať už smažený, pomalu vařený, marinovaný nebo uzený – pstruh je jednou z nejoblíbenějších ryb, kterou oceňují milovníci rybího masa i labužníci.



## LOSOSŮV MENŠÍ PŘÍBUZNÝ

Pstruh patří do čeledi lososovitých, má tedy velmi blízko k většímu lososovi obecnému. Gurmáni však pstruha považují za ještě jemnější a delikátnější pochoutku.



**Pstruh duhový** (*Oncorhynchus mykiss*), říční a mořská pobřežní ryba z Asie a Severní Ameriky, byl do Evropy dovezen v roce 1880, o osm let později „připlul“ z Německa na území dnešní ČR. Lze ho snadno rozpoznat podle širokého, většinou kovově třpytivého červeného pruhu po stranách těla. Celý je posetý tmavými skvrnami a může dorůst do délky 70 cm a váhy 7 kg. Tento všežravý predátor není tak vybíravý, jak se o něm traduje, proto se mu daří i ve velkochovech. První umělá líheň pstruhů duhových vznikla už v roce 1870 na jednom z přítoků Sanfranciského zálivu. Na rozdíl od pstruha obecného mu nevadí vyšší teplota vody ani umělá krmiva, a díky tomu patří k nejvýznamnějším uměle chovaným druhům.



TIP

### LOSOSOVITÝ PSTRUH

Pstruh lososovitý není zoologický název, ale obchodní popis pstruha s naaranžovělým masem podobným lososu. Toto maso lze získat ze všech druhů pstruha, pokud je jim podáváno krmivo obsahující přírodní barvivo astaxantin, který masu propůjčí naaranžovělou barvu.



**Pstruh obecný** má dvě formy – potoční (*Salmo trutta morpha fario*) a jezerní (*Salmo trutta morpha lacustris*). Plachá sladkovodní ryba je rozšířena téměř v celé Evropě především ve vyšších nadmořských výškách. Má ráda chladnější vodu a je velmi náročná na její čistotu. Vybarvení pstruhů se mění podle prostředí, v němž žijí, od zelené až po téměř černou. Pstruh obecný v dobrých podmínkách dorůstá maximálně délky 50 cm, povoleno je lovit ryby s mírou nad 25 cm. Pro domácí přípravu je nejlepší zakoupit čerstvého chlazeného pstruha uchovávaného na ledě, k dostání je však i mražený, případně ve formě filetů.

(Zdroj: [www.ceskaryba.cz](http://www.ceskaryba.cz))



**FILETY ZE PSTRUHA LZE PŘIPRAVOVAT S KŮŽÍ I BEZ NÍ, ZÁLEŽÍ NA TYPU ZVOLENÉHO RECEPTU.**

## LOSOSOVÝ PSTRUH VE SKLENĚNÉ MISCE

V tomto atraktivním předkrmu jemné oranžové maso lososovitého pstruha předvede všechny své přednosti. Plátek pstruha srolujeme s tenkým proužkem cukety, troškou petržele a kopru a vložíme ho do skleněné ohnivzdorné misky na pálivé „lůžko“ z chilli papriček, soli a pepře. Zalijeme rybím vývarem se šafránem a zapечeme v troubě při asi 120 °C.



1



3



2



4

## UDIT MŮŽETE I DOMA!

Způsoby přípravy pstruha jsou téměř neomezené. Je vhodný na pečení, smažení a vaření (v tekutině udržované pod bodem varu), včetně vaření v páře a grilování. Klasickou pochoutkou labužníků je uzení pstruha jak vcelku, tak ve formě plátků. Uzení je rafinovaná, ale vcelku snadná metoda přípravy. Dno nádoby pokryjeme vrstvou udicí směsi (1). Než pstruha dáme udit, od-

řízneme filety (2), potřeeme je olejem a posypeme hrubozrnnou solí a pepřem (3). Udící přípravek zahříváme, dokud se z něj nezačne trochu kouřit (4), potom nad něj na grilovací podložku položíme filety. Pozor, nádoba či pekáč musejí být během procesu co nejtěsněji uzavřené! Zhruba po 20 minutách uzení při 60 °C jsou plátky pstruha hotové (5) a můžeme se těšit na šťavnatou a jemnou pochoutku.



5



### Pstruh kuchaný

- lat.: Oncorhynchus mykiss
- vel.: 200–350+ g/ks
- původ: Rakousko, Česká republika, chov
- cena za 1 kg

**129,00** 148,<sup>35\*</sup>



### Pstruh filet s kůží

- lat.: Oncorhynchus mykiss
- vel.: 100–150 g/ks
- původ: Rakousko, Česká republika, chov
- cena za 1 kg

**279,00** 320,<sup>85\*</sup>



### Pstruh lososovitý

- lat.: Oncorhynchus mykiss
- vel.: 300–1500 g/ks
- původ: Itálie, chov
- cena za 1 kg

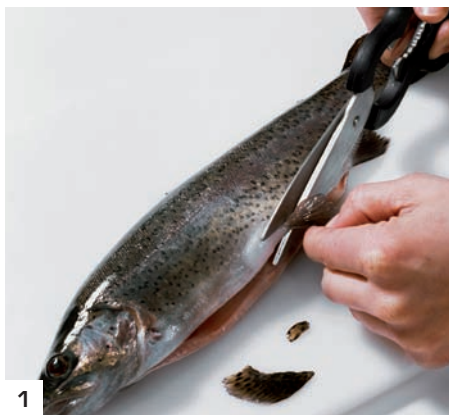
**159,00** 182,<sup>85\*</sup>



### Pstruh lososovitý filet

- lat.: Oncorhynchus mykiss
- vel.: 100–200 g/ks
- původ: Itálie, chov
- cena za 1 kg

**279,00** 320,<sup>85\*</sup>



1



2



3



4



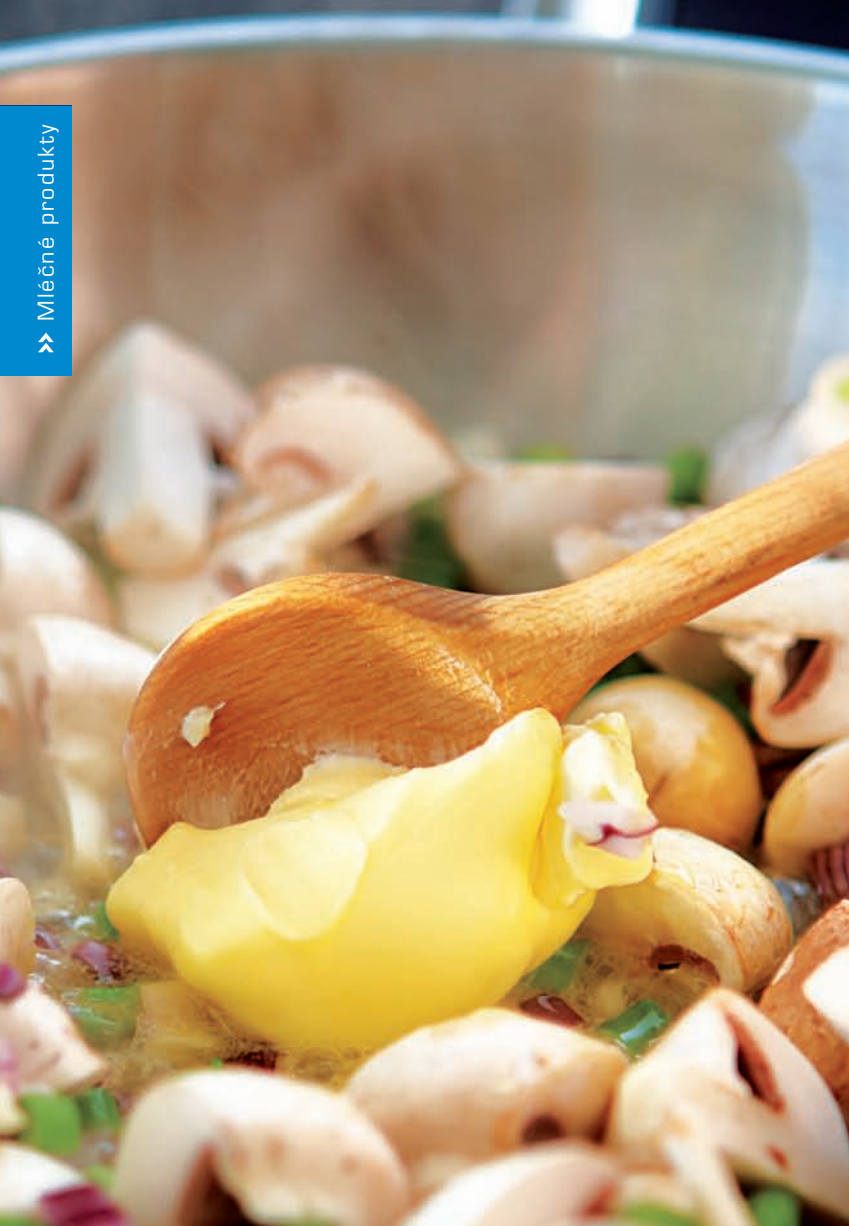
5

## FILETOVÁNÍ PSTRUHA

1. Špičkou ostrého nože rozřízneme břicho, řez vedeme od řitní ploutve směrem k hlavě do hloubky max. 0,5 cm, abychom neprořízli žlučník. U hlavy nožem opatrně odřízneme vnitřnosti a vyjme je rukou. Opět pozor na protřetí žlučníku. Na břišní straně nožem nebo nůžkami oddělíme ploutve.
2. Za hlavou provedeme řez kolmý k páteři zhruba do poloviny těla ryby.
3. Nařízneme rybu nad a pod hřbetem. Řezy vedeme od hlavy k ocasu. Pstruha otočíme a z druhé strany provedeme stejný řez jako na obr. 2, jímž hlavu oddělíme od těla. Nožem postupně oddělíme filet od páteře. Řez vedeme opatrně podél páteře od hlavy k ocasu (viz obrázek). Stejně oddělíme i filet na druhé straně ryby.
4. Nejprve odřízneme žeberní kosti. Začneme nahore od páteře a zlehka odřezáváme kosti směrem k břichu. Z filetu odstraníme malé kosti, které se nacházejí v tmavší lince masa asi 1 cm od hřbetní strany filetu. Nožem lehce nařízneme filet po obou stranách těchto kůstek až ke kůži.
5. Plátek masa s kůstkami lehce podřízneme těsně u kůže, kůstky vyjme a hotové filety jsou připraveny k dalšímu zpracování. Filety samozřejmě můžeme nechat s kůží, celá řada vynikajících receptů se připravuje s ní, například lahodné roládky s liškami.

Video najdete na [www.jk-design.cz/work/makro/pstruh/](http://www.jk-design.cz/work/makro/pstruh/)

\* cena s DPH



# MÁSLO PLNÉ VITAMINŮ

Kvalitní roztíratelný tuk vyrobený ze smetany lidé znají už od starověku. Dnes v mnoha variantách dodává speciální chuť nejen sladkým pokrmům.

## JAKÉ SI VYBERETE?

- » Kvalitní pravé máslo musí obsahovat min. 80 % mléčného tuku, nejčastěji to bývá 82 %, vodu (max. 16 %), bílkoviny, mléčný cukr a vitaminy. Na trhu lze najít i máslo se sníženým obsahem tuku (min. 61 %), se smetanovým zákysem (min. 75 % tuku) či nízkotučné (min. 41 % tuku).
- » Podle délky trvanlivosti se máslo dělí na čerstvé (spotřeba do 20 dnů) a stolní. To smí být skladováno nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotě -18 °C a nižší, spotřeba je do 20 dnů od vyskladnění z mrazárny.

### K ČEMU SE HODÍ?

Dodává omáčkám jemnou chuť a lesklý povrch. Je ideální k pečení (pečivo získá nenapodobitelnou chuť) i k opatrnému smažení za nižších teplot. Přepuštěné a lehce osmažené do světle hněda se hodí k omaštění pokrmů. Po mírném změknutí je lze namazat na pečivo, případně využít jako základ pomazánek. Jemné **máslo ze sladké smetany** je vhodné pro přípravu těst a dezertů i k ochucení jemné zeleniny a při vaření omáček. **Máslo ze zakysané smetany** je ideální k přípravě masových dušených jídel. Jeho lehce nakyslý tón může také zvýraznit chuť kakaa v čokoládovém dortu.



#### Kozí máslo solené

- původ: Nizozemsko
- bal.: 2x 125 g
- cena za 125 g

32,<sup>90</sup> 37,<sup>84\*</sup>

#### Přepuštěné máslo

- původ: Itálie
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

129,<sup>90</sup> 149,<sup>39\*</sup>



#### Burro di Bufala

- původ: Itálie
- máslo z buvolího mléka
- bal.: 125 g
- cena za 125 g

29,<sup>90</sup> 34,<sup>39\*</sup>

#### Crema di Burro con Tartufo Nero

- původ: Itálie
- italské máslo s černými lanžy
- bal.: 80 g
- cena za 80 g

134,<sup>90</sup> 155,<sup>14\*</sup>



## LAHŮDKA Z FRANCIE

Máslo bylo součástí jídelníčku na francouzských zámcích již v 16. století, v podzámčí se však začalo objevovat až koncem 19. století. Vznik věhlasné mlékárny Echiré má na svědomí révo-kaz, který se podepsal na zdejších vinicích, a řada vinařů proto přešla k chovu skotu a mlékárenství. V roce 1888 zde vznikla první družstva.

Ve vsi Echiré založili dobře fungující družstvo o šest let později a díky němu se mléko od hospodářů denně sváželo do mlékárny. Postup výroby je celá léta stejný: v odstředivce se nejprve od mléka oddělí smetana, a ta pak s přídavkem 1–2 % mléčných kvasinek 16–18 hodin stojí při teplotě 14 °C. Následně se stlouká v týkové máselnici. Tím se rozruší membrána kuliček tuku, které se shlukují do hrudek máslového zrna. Vedlejší produkt stloukání – podmáslí – se nejprve slije a pak dokonale vypláchné vodou. Máslo se hněte tak dlouho, dokud nevznikne jednotná hmota s pouhými 16 % vody. Tradiční „beurre Echiré“ se balí do zlaté fólie a ukládá do dřevěných krabiček. Jemné ořechové aroma z něj dělá pravou delikatesu.

## MONTANARI – CHUŤ ITÁLIE

Vyhlášené italské máslo Montanari vzniká ze smetany sebrané z večerního dojení krav, z jejichž mléka se vyrábí sýr parmazán. Krávy se pasou na pastvinách a mimo období pastvy jsou krmeny pouze místním senem sušeným tradičním způsobem – používání silážovaných krmiv včetně kukuřičné siláže je zakázáno. Mléko doputuje do mlékáren nejpozději do dvou hodin po dojení. Částečně se odstředí přirozenou cestou – po přelití do nerezových nezakrytých nádrží se sbírá smetana usazující se na povrchu mléka – a další postup je shodný s předchozím.



## DOMÁCÍ OCHUCENÉ MÁSLO

Máslo vyloženě vybízí ke kulinářské tvořivosti a dochucování. Třeba rozpuštěné máslo se šalvějí se výborně hodí k čerstvým těstovinám. Každý si může vyrobit například bylinkové, rajčatové nebo dokonce lanýžové máslo. Výroba je jednoduchá: stačí zvolené ingredience důkladně smíchat se změkklým máslem (obr. 1–2), vzniklou hmotu vytvarovat do ruliček (3), nechat ztuhnout v chladničce a poté nakrájet (4). S těmito kracemi zaručeně sklídíte úspěch, ať už je budete podávat s křupavou bagetou jako předkrm, nebo je použijete jako jedinečnou chuťovou přísadu do polévek, omáček či těstovin (5).



1



2



3



4



5



**Francouzské A. O. P. máslo z Echiré**

- původ: Francie
- solené, nesolené
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

**99,<sup>90</sup>** 114,<sup>89\*</sup>



**Máslo Antica Cremeria**

- původ: Itálie
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

**99,<sup>90</sup>** 114,<sup>89\*</sup>



**Máslo S. Ilario**

- původ: Itálie
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

**32,<sup>90</sup>** 37,<sup>84\*</sup>



**Máslo S. Ilario**

- původ: Itálie
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

**114,<sup>90</sup>** 132,<sup>14\*</sup>

# PŘIPLJME SI BÍLÝM VÍNEM!

S nadcházejícím jarem začínají vinaři již tradičně představovat svá mladá bílá vína z loňského ročníku. Pojdme se podívat na tři bílé odrůdy trochu detailněji a vy sami pak můžete zhodnotit, co nám příroda spolu s výrobcí přichystala.



Máte-li rádi bílé víno, hledejte na etiketách co nejmladší ročník. Zvláště u raných a aromatických odrůd toto pravidlo platí dvojnásob. Existují však výjimečné ročníky, kdy je dobré si počkat – například u sklizně z roku 2010. Bílé víno si kvůli chladnějšímu létu udrželo vysokou kyselinu, která vinařům zpočátku připadala spíše problematická. Pokud však výrobu vína neuspěchali a k rozmaru přírody přistupovali citlivě, vyrobili víno, jež je dnes v nejlepší kondici. Zvláštní pozornost z této sklizně si zaslouží Ryzlink rýnský.

Oproti tomu ročníky 2011 a 2012 přinesly menší úrodu vína s nižšími kyselinami a vyšší cukernatostí, která se mnohdy projevila zvýšeným obsahem alkoholu. Dobří vinaři si však umějí s nástrahami počasí poradit.

## RYZLINK RÝNSKÝ

Ryzlink začal dobývat vinařský svět od 15. století ze své domoviny ve středním Porýní. Díky ovocné, dobře strukturované kyselince a jemným nuancím chutí (broskev, citron, kdoule) je to jedna z nejušlechtlejších a nejsnadněji identifikovatelných odrůd. Ryzlink se pěstuje zejména v severních regionech, protože patří k pozdním druhům, jeho sazenice dobře snášejí zimu a jarní mrazy je nemohou poškodit. V Německu ho najdete téměř ve všech vinařských oblastech. V České repub-



TEPLÝ SUŠÍ  
PODZIM JE  
ZÁRUKOU  
KVALITNÍCH  
HROZNŮ  
A DOBRÉHO  
VÍNA.

lice zabírá 7 % z celkové plochy vinic a je neodmyslitelnou součástí portfolia zdejších vinařů. Vyhlášené a mezinárodně oceněné Ryzlinky rýnské vyrábějí například vinařství Sonberk, Spielberg, Moravino Valtice nebo Vinselekt Michlovský. Ve světě se na etiketách můžete potkat s různými synonymy:

Rheinriesling nebo jen Riesling v Německu a Rakousku, Petit Riesling ve Francii (Alsasko), Graševina v Chorvatsku, Rajnaj Rizling v Maďarsku, White Riesling v USA, v českých zemích se kdysi používal název Starosvětské. Ryzlink se pěstuje také v Austrálii a na Novém Zélandu.



**Rupert & Erika  
Gritsch  
RIESLING SMARAGD**

- původ: Wachau, Rakousko
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**349,<sup>90</sup>** 423,<sup>38\*</sup>



**Wolfberger  
RIESLING**

- původ: Francie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**199,<sup>90</sup>** 241,<sup>88\*</sup>



**Anselman  
RIESLING**

- původ: Německo
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**154,<sup>90</sup>** 187,<sup>43\*</sup>



**Chateau Bzenec  
Terroir Collection  
RYZLINK RÝNSKÝ  
pozdní sběr**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**189,<sup>90</sup>** 229,<sup>78\*</sup>



**Vineařství  
Spielberg  
RYZLINK RÝNSKÝ  
pozdní sběr**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**149,<sup>90</sup>** 181,<sup>38\*</sup>



**Vineařství  
Mikrovín Mikulov  
Flower Line  
RYZLINK RÝNSKÝ  
pozdní sběr**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**152,<sup>90</sup>** 185,<sup>01\*</sup>



**Vineařství Reisten  
Maidenburg  
RIESLING  
pozdní sběr**

- polosuché
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**149,<sup>90</sup>** 181,<sup>38\*</sup>



**Habánské sklepy  
RYZLINK RÝNSKÝ  
pozdní sběr**

- suché
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**123,<sup>90</sup>** 149,<sup>92\*</sup>

TIP

Ačkoli se Ryzlink nejčastěji pije mladý, jeho dobré ročníky, na rozdíl od většiny jiných bílých vín, se hodí k archivování. V srdci jeho původní domovské oblasti na hradě Johannisberg v Rheingau se nachází Bibliotheca Subterranea. V ní jsou archivována vína z nejlepších ročníků již od roku 1748 a čas od času se tyto poklady z kamenných sklepů prodávají v aukcích.

Uvedené ročníky vín jsou jen ilustrační.

\* cena s DPH



Mladé Veltlínské zelené je ideálním partnerem mimo jiné k pokrmům z chřestů.

## VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

Tato odrůda vinné révy s velkou pravděpodobností pochází z Rakouska, jak nasvědčuje dřívější pojmenování Mounhartsrebe podle vrchoviny Manhartsberg. Rakouské jméno Grüner Veltliner se užívá až od 18. století. Předtím byl nejčastějším názvem Grüner Muskateller či Weißgipfler – z tohoto pak vycházela původní moravská jména Bělošpičák nebo Muškatel. V Rakousku je Veltlínské zelené nejpestovanější bílou odrůdou a k tomu nejlepšímu ze zdejší produkce se řadí vína z oblasti Wachau a Kamptal. V České republice této odrůdě patří 11 % z celkové plochy vinic a vyhlášené veltlíny najdeme na Znojensku. Víno má zelenožlutou barvu a jako mladé voní svěžestí, pepřatostí a někdy i lehkým závanem doutníku. U vín pocházejících z révy rostoucí na hlinitých půdách se objevuje vůně lipového květu, vína z půd prvohorních mívají hořkomandlové aroma, révy pěstované na spraších dávají vína s kořenitou vůní.

Uvedené ročníky vín jsou jen ilustrační.

\* cena s DPH

## SAUVIGNON

Pravděpodobně pochází z francouzského regionu Bordeaux či z oblastí na Loiře. V závislosti na ročníku, stanovišti, době sběru a technologii tvorby vína se vyvíjejí různé typy Sauvignonu. V méně příznivých ročnících, v severnějších oblastech a při vyšší vlhkosti vznikají trvanaté, paprikové tóny ve vůni i chuti. Při vyšším slunečním svitu a lepší vyzrállosti hroznů se objevují tóny ovocné. Napřed černorybízové, angreštové, kiwi se zábleskem citronu, u měkčích a kulatějších vín pak broskve, nektarinky a meloun. Pěstováním odrůdy Sauvignon je vyhlášený francouzský region Sancerre. Rodí

### VÍTE, ŽE...

... když francouzský král Jindřich IV. Navarrský (1553–1610) jako kojeneček plakal, jeho dědeček mu potíral rty rozetřeným česnekem a máčel mu je Sauvignonem? Král se v dospělosti stal velkým vyznavačem francouzských vín, zejména Sauvignonu.



#### Weingut Rixinger GRÜNER VELTLINER

- původ: Wachau, Rakousko
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

219,<sup>90</sup> 266,<sup>08</sup>\*



#### Weingut Neustifter GRÜNER VELTLINER

- původ: Rakousko
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

154,<sup>90</sup> 187,<sup>43</sup>\*



#### Arte vini VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

98,<sup>90</sup> 119,<sup>67</sup>\*



#### Vinařství Kosík VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

89,<sup>90</sup> 108,<sup>78</sup>\*

se zde výjimečná vína, jejichž cena odpovídá vysoké kvalitě. Další významnou oblastí je Pouilly-Fumé, ale zdejší vína jsou měkčí a kulatější. Jejich typickým projevem je unikátní aroma křisnutí pazourkem. Věhlas oblasti a vysoká kvalita produkce se opět odrážejí na cenách vína. Kromě těchto regionů však můžete v údolí řeky Loiry najít velmi chutné sauvignony za přijatelný obnos. Další zemí proslavenou pěstováním odrůdy Sauvignon je Nový Zéland. V České republice je tato odrůda vysázena na 5 % z celkové plochy zdejších vinic. Více se dozvíte v následujícím Epikure s tématem Francouzská vína a sýry.





# VÍNO & SÝR

LAHODNÁ HARMONIE

## OD HROZNŮ K LAHVI

První kroky výroby jsou u obou vín stejné: odstraní se stonky, jež obsahují hodně taninu a daly by nápoji hořkou příchut. Hrozny se dříve rozšlapávaly, dnes je rozmačkávají stroje. Vzniká rmut – mazlavá kaše ze šťavnaté ovocné dužiny, slupek a pečiček. V této chvíli se postupy výroby bílého a červeného vína rozcházejí.

### U BÍLÉHO VÍNA...

... je rmut ponechán několik hodin v kldu, aby se uvolnily látky důležité pro chuť, vzhled, vůni a strukturu budoucího nápoje. Ve vinném lisu se nejjemnější mechanickou metodou od sladkého hroznového moštu oddělí vinné zbytky (matoliny) tak, aby se předešlo rozdrčení pečiček obsahujících hořké látky. Mošt se stáčí do ne-rezových tanků, kde pomocí kvasinek začíná kvašení. Technologii řízeného kvašení (při 18–20 °C) se vyrábí bílá vína s větším obsahem přírodních aromatických látek než u spontánního kvašení při vyšších teplotách. Přemění-li kvasný proces takřka všechn hroznový cukr na alkohol (max. zbytek do 4 g/l), výsledkem je suché víno. Zastaví-li se kvasný proces dříve, vzniknou polosuchá či polosladká vína.

Otázku, zda vybrali k sýru správné víno, si kladou hostitelé na celém světě. Odpověď je jednoduchá. S výjimkou několika základních pravidel je to záležitost chuti. Nenechte se mýlit zažitým předsudkem, že jediným výborným doprovodem k sýrovým specialitám jsou červená vína. Při

správném snoubení chutí nápoje a pokrmu však potřebujete určitou odvahu a především ochotu k experimentům. Budete-li se přitom držet několika základních doporučení, jistě sami najdete tu správnou kombinaci.

Chutě by se měly vzájemně doplňovat – jemný sýr vyžaduje lehké víno, kyselejší se zase dobře hodí k polosuchému nebo jemně sladkému vínu. Velmi pikantní sýr se výborně uplatní v doprovodu jemně sladkých i velmi kyselých vín.

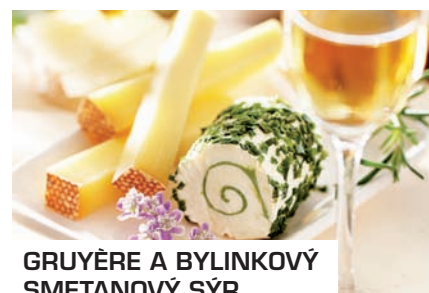
## NEJLEPŠÍ PARTNEŘI

- ▶ **Čerstvý sýr, smetanový sýr, mozzarella** – mladá svěží bílá nebo červená vína, např. Chianti, Sangiovese, Pinot Grigio
- ▶ **Kozí sýr** – Sauvignon Blanc, Müller Thurgau
- ▶ **Tvrký sýr, např. manchego, čedar** – mladý: suché sherry nebo Cava (sekt), starý: starší silná suchá červená vína, např. Rioja Reserva
- ▶ **Plísňový sýr, např. gorgonzola, stilton** – silně sladká červená a bílá vína, např. Sauternes, Madeira, Muskat (muškát)
- ▶ **Měkký sýr, např. brie** – ovocná minerální perlivá vína, např. Champagne Blanc de Blancs



### SMETANOVÝ KOZÍ SÝR S RŮŽOVÝM PEPŘEM A MEDEM

Sommelier MAKRO doporučuje Sancerre Blanc nebo Sauternes.



### GRUYÈRE A BYLINKOVÝ SMETANOVÝ SÝR

Sommelier MAKRO doporučuje Champagne Blanc de Blancs nebo Veltlínské zelené z rakouského Wachau.



### PEČENÝ SÝR FETA

Sommelier MAKRO doporučuje bílé Bordeaux (Entre-Deux-Mers) nebo Sylvaner z francouzského Alsaska.



### VÝBĚR SÝRŮ S OŘECHY

Sommelier MAKRO doporučuje Sherry Manzanilla nebo Cabernet Sauvignon z Nového světa.



#### Guy Saget SANCERRE

- Sancerre A. O. C.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**299,<sup>90</sup>** 362,<sup>88\*</sup>



#### Château de la Roche POUILLY FUMÉ

- Pouilly Fumé A. O. C.
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**319,<sup>90</sup>** 387,<sup>08\*</sup>



#### Vinařství Proqin SAUVIGNON BLANC pozdní sběr

- suché
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**194,<sup>90</sup>** 235,<sup>83\*</sup>



#### Fernway SAUVIGNON BLANC

- původ: Marlborough, Nový Zéland
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

**146,<sup>90</sup>** 177,<sup>75\*</sup>

## epikure dny / ochutnejte s námi

Přijďte do svého velkoobchodu MAKRO ochutnat vybraná bílá vína a čerstvé jahody.

#### Termín:

pátek: 12. 4. 2013 od 12.00 do 20.00 hod.  
sobota: 13. 4. 2013 od 10.00 do 18.00 hod.



Uvedené ročníky vín jsou jen ilustrační.

\* cena s DPH

# JEZTE HEZKY ČESKY

Jeden z požadavků zdravé výživy zní: konzumujte především to, co se urodilo ve vašem nejbližším okolí. Máte z čeho vybírat.

## POSVĚCENO EU

Systém chráněného označení a původu zemědělských produktů a potravin funguje v Evropské unii od roku 1992. Výrobkům, které splní náročná kritéria, může Evropská komise udělit jedno ze tří označení – tzv. „sluníčkové“ logo. To je v řadě evropských zemí považováno za prestižní a výrobcům pomáhá v jejich marketingové strategii. Zatím se jím v EU může pyšnit zhruba 800 produktů a dalších 400 na zapsání do seznamu teprve čeká.



» **Chráněné označení původu** (CHOP, Protected Designation of Origin) je určeno tradičním produktům vyráběným pouze na určitém místě (např. Pohořelický kapr). Ve vymezené oblasti musejí probíhat všechny fáze procesu výroby.



» **Chráněné zeměpisné označení** (CHZO, Protected Geographical Indication) je udělováno výrobkům, jejichž pověst, vlastnosti a jakost souvisí s určitým zeměpisným původem (např. Hořické trubičky). Stačí, probíhá-li v uvedené oblasti alespoň jedna z fází výroby – příprava, produkce nebo zpracování.



» **Zaručená tradiční specialita** (ZTS) se neobejde bez min. 25leté tradice na daném místě. Její specifčnost musí uznat EU zápisem do rejstříku ZTS. Produkt musí mít zvláštní vlastnosti i metody výroby či zpracování. Ze známých výrobků ČR i SR byly do tohoto seznamu zapsány špekáčky, lovecký salám, spíšské párky a liptovský salám.

Více na [www.oznaceni.eu](http://www.oznaceni.eu)

## POHOŘELICKÝ KAPR

Bio kapr vděčí za svou chuť i kvalitu především přirozené potravě, kterou chovatelé doplňují kvalitními obilninami z místních zdrojů. Kromě loga CHOP z roku 2007 se výrobky z této ryby pyšní národními značkami kvality KLASA a Zlatá chuť jižní Moravy.

## HOŘICKÉ TRUBIČKY

Podle staré legendy recept této pochoutky svěřil zraněný voják – snad to byl přímo Napoleonův kuchař – své ošetřovateli jako poděkování za její práci. Trubičky v Hořicích záhy zdomácněly a jejich sláva se rychle šířila dokonce až do zámoří. V roce 2007 získala známku CHZO pro své ručně vyráběné pochoutky rodinná firma Petráčkovy hořické trubičky.

## PARDUBICKÝ PERNÍK

Právo vyrábět perník potvrdila Pardubickým Marie Terezie již v roce 1759. Z nespočetných druhů perníků získal CHZO v roce 2008 pouze plněný perník společnosti Goldfein CZ, který se prodává pod značkou PAMEP.

## OLOMOUCKÉ TVARUŽKY

Za nejstaršími zmínkami o tomto aromatickém produktu je třeba jít až do 16. století.

Pravé olomoucké tvaružky tvoří měkký sýr z kyselého tvarohu, který zraje pod mazem. Jejich chuť i vůně jsou velmi výrazné, ovšem minimální obsah tuku dělá z tvaružku zdravou součást jídelničky při redukční dietě.

## JIHOČESKÁ A ZLATÁ NIVA

Dva sýry z jižních Čech uznala EU za výjimečné teprve v roce 2010. Jihočeská Niva s modrou plísni a slanou pikantní chutí se může pochlubit šedesátiletou tradicí. Jihočeské Zlaté Nivě zaručuje delší zrání výraznější chuť a jemnější konzistenci. Nejlépe si na ní pochutnáte ve spojení s vyzrálým červeným vínem.

## ŠTRAMBERSKÉ UŠI

Další legendární pochoutka, jejíž sláva sahá dokonce až do 13. století. Tehdy se podle pověsti podařilo obyvatelům Štramberku zvítězit nad Tatary, jejichž tábor vyplavili pomocí prokopané hráze rybníka. V ležení pak našli pytle s ušima zabítených křesťanů,



kteří byly tatarskou trofej. Na památku tohoto vítězství se štramberské uši podle tajné receptury pečou téměř 800 let!

## BUDWEISER BUDVAR

Ležák Budweiser Budvar vděčí za světové uznání specifickým geografickým podmínkám, kvalitě vody a špičkovým surovinám, pivovarskému fortelu a pečlivě dodržovanému výrobnímu postupu. A samozřejmě i zkušenostem předávaným po staletí z generace na generaci.

TIP

### KDO DALŠÍ MÁ „SLUNÍČKO“?

Třeboňský kapr, Brněnské/Starobrněnské pivo, Březenický ležák, Černá Hora, České pivo, Chelčicko-lhelnické ovoce, Chodské pivo, Karlovarské oplatky, Karlovarské trojhránky, Karlovarský suchar, Lomnický suchar, Mariánskolázeňské oplatky, Nošovické kysané zelí, Český kmín, Žatecký chmel aj.

# HLÍDEJTE ČESKÁ LOGA

**KROMĚ „SLUNÍČEK“ EVROPSKÉ UNIE MŮŽE ČESKÝ VÝROBEK ZÍSKAT AŽ TŘI RYZE ČESKÉ CERTIFIKÁTY, POKUD HO JEHO VÝROBCE PŘIHLÁSÍ A SPLNÍ POŽADOVANÉ PODMÍNKY:**



**Národní značku KLASA** uděluje od roku 2003 na dobu tří let ministr zemědělství nejkvalitnějším potravinářským a zemědělským výrobkům. Po uplynutí této lhůty může být její vlastnictví prodlouženo na další tři roky, pokud produkt nadále splňuje původní podmínky. Kontrolu jejich dodržování provádějí Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) a Státní veterinární správa (SVS). Toto ocenění získalo 1210 produktů od 216 českých a moravských výrobců.

Více na [www.eklasa.cz](http://www.eklasa.cz)



Označení „**Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**“ bylo vytvořeno pro lepší orientaci spotřebitelů na trhu s potravinami a do rejstříku ochranných známek bylo zapsáno 11. května 2011. Jeho užívání povoluje prezident Potravinářské komory ČR po schválení výkonnou radou PK ČR maximálně na dobu 3 let. Poté může být smlouva za předpokladu splnění podmínek obsažených v pravidlech prodloužena o další 3 roky. Dodržování podmínek kontroluje sekretariát PK ČR.

Více na [www.foodnet.cz](http://www.foodnet.cz)



Logo „**Regionální potravina**“ zdobí ty nejlepší výrobky z každého kraje od roku 2010. Ministerstvo zemědělství je uděluje produktům, jež zvítězí v krajských soutěžích, a ocenění výrobci je smějí používat šest let. Značka na obalu zaručuje, že výrobek i suroviny, z nichž vznikl, pocházejí z dané oblasti a splňují nejpřísnější evropské i národní požadavky na kvalitu potravin. Jejich přeprava tolik nezatěžuje životní prostředí, potraviny mají blíž od výrobce ke spotřebiteli, a díky tomu jsou čerstvější. Každý region má kromě obecných a specifických pravidel i vlastní regulace. Na jejich plnění dohlížejí zástupci kontrolních orgánů SVS ČR a SZPI.

Více na [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)

Prodejná doba: Po – Pá 9.00 – 22.00, So – Ne 8.00 – 22.00

Prodejná doba pro Zlaté a Stříbrné partnery: Po – So 6.00 – 22.00, Ne 7.00 – 22.00

Akceptujeme platbu v českých korunách, za stanovených podmínek také v eurech. Přijímáme tyto platební karty:



Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nákupu výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn v balení a variantě zboží nabízeného v této nabídce. Společnost MAKRO garantuje ceny pro uvedené období jako nejvyšší možné. Nabídka zboží je časově omezena na období platnosti nabídky nebo do neočekávaného vyprodání zásob. Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákazníky k dispozici k nahlédnutí či stažení na [www.makro.cz](http://www.makro.cz) v sekci Aktuální nabídka.

# OD BORŮVEK PO KIWANO S VAŠÍ MAKRO KARTOU

Profesionalita nese své ovoce a vám přináší nejbohatší výběr plodů. Ať už si přejete tabuli plnou lesních plodů, nebo kiwano se šťavnatou dužinou s chutí banánu, kiwi a melounu, v MAKRO máte výběr z více než 400 typů ovoce a suchých plodů. Od lokálních farmářů z celého světa denně dovážíme nejčerstvější ovoce, které vám zaručí 12 měsíců v roce vitaminy v nejlepší kvalitě.

**MAKRO karta: vstupenka do světa čerstvosti, kvality a velkého výběru**

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



**PARTNER PROFESIONÁLŮ**