

epikure

makro

PARTNER PROFESIONÁLŮ

Jemné maso

ZE SELAT

Světové české

PIVO

Nastává sezona

CHŘESTU

K oslavě patří

PROSECCO

Dopřejte si

**KVALITNÍ
ŠUNKU**



Osobní
odběr

Platnost: 8. 5.–4. 6. 2013

KRÁLOVNA UZENIN

Šunka zaujímá horní příčky seznamu vybraných lahůdek, její dušená varianta z něj však už sestoupila mezi běžná denní jídla. Bez sušených šunek se neobejdou kvalitní předkrmy, řada italských či španělských hlavních chodů nebo lahůdkové studené mísy.



SUŠENÉ ŠUNKY

Naši dávní předkové vymýšleli nejrůznější postupy, jak nepřijít o zbytek úlovku. Jedním z nejstarších způsobů uchování potravy bylo sušení známé již americkým Indiánům či starým Římanům, kteří sušili nasolené maso v proudícím vzduchu. Pokud se totiž ve svalovině sníží obsah vody na určitou hladinu, mikroorganismy nemají šanci v něm bujet. Podobným způsobem se maso suší dodnes. K předním výrobcům sušených šunek patří Itálie. Stálicemi na zdejších šunkovém nebi jsou Parmská šunka a řada šunek toskánských, z nichž nejznámější je San Daniele z oblasti Friuli. Obě se pyšní chráněným označením původu.

PARMSKÁ ŠUNKA

Prosciutto di Parma se smí vyrábět pouze v okolí Parmy mezi řekami Taro a Baganza, kde jsou ideální klimatické podmínky pro zrání šunky. Ta vzniká jako 100% přírodní produkt z prasat krmených mimo jiné syrovátkou, díky níž je jejich maso jemné a nasládlé. Je však také poměrně tučné, protože zdejší vepří nežijí ve výbězích, ale zavření ve vepřinech. Nasolená šunka z částečně lisované vepřové kýty bez kosti musí zrát minimálně 12 měsíců v proudu čerstvého vzduchu. Kromě čisté mořské soli se do ní nesmějí přidávat žádná aditiva. Má lehce nasládlou chuť a pod kůží tenkou vrstvu tuku. Označuje se pěticípou srdcovou korunou na kůži (La Corona Parma) a krájí se ručně na tenké plátky.



PARMSKÁ ŠUNKA



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

SAN DANIELE

Lahůdková sušená šunka Prosciutto di San Daniele pochází z kraje Friuli. Vyrábí se ze zadní kýty italských prasat, která však nemusí být chována přímo v okolí města San Daniele. Vepří, jejichž kýty jsou zdrojem vynikající šunky, žijí na rozdíl od parmských kolegů venku, a jejich maso je díky tomu libovější. Příměs žaludů v krmivu dává šunce neopakovatelnou chuť. Po nasolení se suší na vzduchu jeden až dva roky, dokud neztratí zhruba 30 % hmotnosti. Procesu prospívá zdejší klima, v němž se setkává horský vzduch s teplým větrem od Jadranu. Kýty zrají zavěšené ve velkých sušárnách bez klimatizace a jsou během zrání přísně kontrolovány. Jejich prvním poznávacím znamením jsou vypálená písmena SD na kýtě, druhým je ponechaná stehenní kost, která u parmské šunky chybí. Při řezání se upevní do speciálního stojanu a ostrým nožem se krájí tenké plátky. Produkce šunky není velká, o to vyšší je její cena.



Prosciutto di Parma D. O. P. 1/4

- sušeno min. 12 měsíců
- bal.: cca 1,3 kg
- cena za 1 kg

349,⁹⁰ 402,³⁹



Prosciutto di Parma D. O. P.

- sušeno min. 12 měsíců
- bal.: 85 g plátky
- cena za 85 g

74,⁹⁰ 86,¹⁴



Prosciutto di San Daniele D. O. P.

- sušeno min. 12 měsíců
- bal.: 70 g plátky
- cena za 70 g

79,⁹⁰ 91,⁸⁹

* cena s DPH



Originální Pražská šunka na kosti nejvyšší jakosti 1933

- bal.: cca 10 kg
- cena za 1 kg

129,⁹⁰ 149,^{39*}



Pražská šunka od kosti výběrová

- bal.: cca 8 kg
- cena za 1 kg

119,⁹⁰ 137,^{89*}

DUŠENÁ ŠUNKA

Základem kulinářského zážitku jsou kvalitní výrobky, u nichž máte jistotu správného zpracování, vysokého obsahu masa a minima aditiv. Dušené šunky, k nimž patří většina české produkce, jsou jemné, křehké a šťavnaté. Špičkové produkty obsahující pouze 2–10 g tuku na 100 g výrobku jsou výborným zdrojem bílkovin a neměly by ve vyváženém jídelníčku chybět.

NEŽ PŘIJEDE NA STŮL

Přestože lze šunku vyrábět z více druhů masa (např. z drůbežního, hovězího nebo zvěřiny), základní surovinou zůstává vepřové, především kýta. Vepřové maso má jemná svalová vlákna, optimální množství tuku a nízký obsah vody, čímž se stává ideálním adeptem na výrobu různých druhů šunky. Lze použít celou kýtu i její část, případně vykostěné plecko.

Před přípravou šunky prochází maso přísným výběrem, nesmí být starší než 4 dny od porážky a musí být i uvnitř svalu vychlazeno na 4 °C.

Kvalitní a dobře opracovaná vepřová kýta se naloží do láku – k urychlení postupu slouží takzvané nastříkávání láku přímo do svaloviny na injektoru. Nasolená surovina putuje do přístroje zvaného tumbler, v němž se maso namasíruje, aby se v něm lác dokonale rozptýlil. Tento proces je odpovědný za křehkost, šťavnatost a rovnoměrné zbarvení budoucí šunky. Následuje strojové narážení jednotlivých kusů do obalu nebo ruční plnění do forem, jež mohou mít různý tvar.

Posledním krokem je tepelná úprava v kotlích nebo působením páry ve varných skříních. Teploty 72 °C musí být dosaženo i v jádře výrobku. Po vychlazení šunka putuje do prodeje – některá vcelku, stále větší množství produkce se prodává ve formě plátků balených vakuově nebo v ochranné atmosféře.

PRAŽSKÁ KLASIKA

Za přibližnou dobu zrodu slavné Pražské šunky lze považovat rok 1857, kdy řezníka Františka Zvěřinu jako prvního napadlo naložit celou vepřovou kýtu. Šťavnaté světlé šunce na kosti ponechal vrstvičku jemného tuku i část

kůže a po naložení ji dozlatoval vyudil. Výsledek všechny nadchl a konkurence brzy začala postup napodobovat. Slavný produkt dovedl k dokonalosti pokračovatel uzenářské rodiny Antonín Chmel. V roce 1894 založil v Praze na Zvoňáče na svou dobu moderní továrnu a proslavil Pražskou šunku ve světě. Šunka se později začala balit i do plechových konzerv vejčitého tvaru.

PRAVÁ JE JEN JEDNA

Na výrobu původní Pražské šunky se používají kvalitní vepřové kýty s kostí a kolenem (do 10 kg), pocházející z menších prasat. Na bourárně se zakulatí tzv. pražským řezem a prosolí se nastříknutím láku po žíle (lác obsahuje cukr, ale žádná aditiva). Přes sto let starý postup solení nenaruší svalovinu vpichy jehel, jak se tomu děje při použití moderních strojů. Vepřové kýty se naloží na 5–6 týdnů do láku a po 14 dnech se přeskládají. Nakonec se osuší, v udrně získají zlatavou barvu, uvaří se a zchladí. Tímto původním postupem se vyrábí pouze Pražská šunka 1933, kterou najdete v MAKRO pod značkou Horeca Select Black Label.

TIP

ABYSTE SI POCHUTNALI...

Šunka je tepelně opracovaný masný výrobek buď z celého svalu, nebo z mletého masa. Pokud není vyrobena z vepřové kýty, musí na ní být uvedeno, z jaké části, případně z jakého živočišného druhu pochází (např. dušená šunka z plece, kuřecí prsní šunka). Po zjištění názvu a složení výrobek prozkoumejte také vizuálně. Na plátku šunky by měly být jasně viditelné jednotlivé svaly a její barva by měla odpovídat typu masa – výrazně růžové tóny svědčí o množství „chemie“. Neměla by být na pohled lesklá vodou. Málokde vám dají šunku ochutnat, takže na další kvalitativní průzkum dojde až doma. Promáčený papír, trhající se nebo gumově působící plátky, přesolená chuť a slabá vůně či dokonce zápach znamenají, že šunku od tohoto výrobce bude nejlépe jednou provždy vyřadit z nákupního seznamu.



ZDROJ KVALITNÍCH BÍLKOVIN

Podle vyhlášky 264/2003 Sb. pro maso a masné výrobky existují 3 jakostní kategorie šunek podle % obsahu čistých svalových bílkovin (ČSB).

Kvalitativní třída	Obsah ČSB	Šunky v MAKRO C&C
Šunka nejvyšší jakosti	min. 16 %	HS šunka 100 %
Šunka výběrová	min. 13 %	HS šunka 80 %
Šunka standardní	min. 10 %	ARO šunka 60 %

Šunky nejvyšší jakosti a výběrové nesmějí obsahovat barviva, vlákniny, škrob, rostlinné ani jiné živočišné bílkoviny. Kromě čisté svalové bílkoviny (ČSB) je v maso ještě voda, tuk a další složky, včetně bílkovin obsažených v pojivových tkáních (vaziva a šlašky). Čím nižší je hodnota ČSB, tím více vody výrobek obsahuje. Nejlepší šunky mají téměř shodný obsah ČSB jako maso, z něhož pocházejí (vepřové 19–21 % a kuřecí 20–22 % ČSB). Výrobky s méně než 10 % ČSB nemají na název „šunka“ nárok, označují se jako nářez.



Moravia šunka nejvyšší jakosti

- bal.: 200 g plátky
- cena za 200 g

44,⁹⁰ 51,⁶⁴*



Šunka pro děti výběrová

- bal.: 225 g plátky
- cena za 225 g

32,⁹⁰ 37,⁶⁴*



Dušená šunka mini standardní

- bal.: cca 0,8 kg
- cena za 1 kg

94,⁹⁰ 109,¹⁴*

* cena s DPH

epikure dny / ochutnejte s námi

Přijďte do svého velkoobchodu MAKRO ochutnat výběr kvalitních šunek.

Termín:

- pátek: 10. 5. 2013 od 12.00 do 20.00 hod.
- sobota: 11. 5. 2013 od 10.00 do 18.00 hod.



LAHŮDKOVÁ SELATA

Při zmínce o seleti se většině lidí před očima objeví obrázek pomalu se otáčejícího rožně. K vychutnání jemného selečího masa však nepotřebujete pozvánku na velkou zahradní party – jednoduše si je připravíte i doma.



Selata mají dlouholetou gastronomickou tradici – na nespočet způsobů je zpracovávali již obyvatelé starého Říma. Nejoblíbenější a nejchutnější jsou tzv. mléčná selata krmená výhradně mateřským mlékem. Porážejí se zhruba od šesti týdnů a později, běžně dostupná selata jsou stará přibližně 70 dní. S věkem souvisí i jejich hmotnost, která se pohybuje mezi 4–25 kg. Tradičně největší odbyt mají selátka v období vánočních a velikonočních svátků i během letních měsíců, kdy se opékaná na rožni stávají zlatým hřebem zahradních slavností. Jsou však k dostání celoročně, porcovaná, či celá, v chlazené i mražené podobě, takže si jejich jemné maso můžete dopřát kdykoliv.

PEČENÉ NA ROŽNI

Osłavy ve větší společnosti jsou ideální příležitostí pro rožnění selete. Dvacetkilový kus nasytí 20 strážníků a zbudou i přídavky pro hladovější. Pro dokonalý výsledek a ovace hostů je zapotřebí před samotným rožněním provést několik přípravných kroků. V první řadě prospěje naložení selete do solného nálevu, případně ho lze pomocí injekční stříkačky „naočkovat“ připravenou směsí vody, soli a koření. Sele se pak napíchne na rožeň, potřese se připravenou marinádou a vloží se nad žhavé uhlí. Intenzitu žáru je třeba pečlivě kontrolovat, aby se maso na povrchu nespálilo. Nutné je také průběžné potírání marinádou – maso tak vstřebá její chuť a kůže navíc zůstane vláčná. Základem



je vždy olej, k němuž se přidávají další ingredience podle chuti: pepř, česnek, paprika, sladká paprika, chilli, bylinky, med, kmín, hořčice nebo černé pivo.

VYUŽITÍ V KUCHYNI

Grilované selátko je oblíbenou lahůdkou, pokud však netoužíte sezvat na hostinu celé sousedství, můžete sáhnout po naporcovaném selečím mase. Jednotlivé části ukrývají široký kulinářský potenciál a pohodlně se vejdou do každé trouby, pánve i na cestovní gril.

Na minutkovou úpravu se skvěle hodí kotlety s kostí, které mají libové a křehké maso. Ochutit je lze jednoduše solí a pepřem, sáhnout můžete i po česneku, chilli papričkách nebo čerstvých bylinkách. Pro pečení v troubě jsou vhodné zadní pečeně i celý hřbet, jež můžete před úpravou na několik hodin naložit do marinády. Dušená selečí plec na kmíně podávaná s domácím knedlíkem a zelím vtiskne sváteční (a méně tučnou) podobu české národní specialitě. Plec se výborně hodí i na pečení, stejně jako kýta a krkovice. U těchto částí selete opatrně naříznete kůži dvěma směry, aby na povrchu vznikly malé čtverečky – do nich vetřete směs koření a sůl a nechte nejlépe přes noc odležet. Během pečení je třeba maso polévat pivem nebo marinádou na bázi oleje, aby kůže nevyschla a neztvrdla. Vykostěnou zadní pečení, bůček a hrudí lze výborně využít pro přípravu rolád a žebírka se ve společnosti dobré marinády a grilu hravě stanou hitem každého barbecue.

V NABÍDCE:

Sele celé syrové

- bal.: 12–15 kg
- cena za 1 kg

135,00 155,25*

Sele lákované

- bal.: 15–30 kg
- cena za 1 kg

119,90 137,89*

Sele uzené

- bal.: 15–30 kg
- cena za 1 kg

149,90 172,39*

**OBJEDNÁVEJTE
U VEDOUČÍHO
ODDĚLENÍ
MASA**



HODNĚ CHUTI, MĚNĚ TUKU

Selečí maso nabízí ve srovnání s vepřovým řadu předností – je světlejší a křehčí, má jemnější chuť i vůni a především obsahuje výrazně méně tuku ve svalovině i v podkoží.



Selečí kýta s kostí

- původ: Německo
- vakuově baleno
- bal.: cca 3,2–4,2 kg
- cena za 1 kg

139,90 160,89*



Selečí pečeně s kostí

- původ: Česká republika
- vakuově baleno
- bal.: cca 1,5 kg
- cena za 1 kg

213,90 245,99*



Selátko

- původ: Německo
- vakuově baleno
- bal.: cca 4–5 kg
- cena za 1 kg

215,00 247,25*



Selečí plec s k., kůží a kolenem

- původ: Česká republika
- vakuově baleno
- bal.: cca 1 kg
- cena za 1 kg

169,90 195,39*



Selečí bok bez kosti rolovaný

- původ: Česká republika
- vakuově baleno
- bal.: cca 1,5 kg
- cena za 1 kg

138,90 159,74*

SVĚTOVÉ VARIACE

Grilované sele je oblíbenou pochoutkou po celém světě. Na Sardinii se nazývá „porchetta“ a nesmí chybět na žádné vesnické slavnosti. Ochucuje se čerstvými divokými bylinami a pozvolna se peče nad rozpáleným dřevěným uhlím – výsledkem je delikátní, křehké, dorůžova upečené maso ukryté pod křupavou kůřičkou. V Číně se pečené sele připravuje potřené směsí pikantních omáček a aromatického koření. S oblibou se selátka rožní v Portugalsku, na Filipínách a také na jihu Spojených států.

SVĚTOVĚ ČESKÉ PIVO

Pivo je nejčastějším pojmem, který si lidé kdekoli na světě při vyslovení názvu Česká republika vybaví. Na zdejším území totiž roste věhlasný chmel a česká piva mají ten správný říz.



Piva se dělí podle několika kritérií (viz rámeček Dělení je věda), především podle způsobu kvašení. Vyrábějí se piva kvašená svrchně (Ale, pšeničná, Stout, Porter, Trapist) či spodně (Pils, Bock, Märzen, piva bavorského typu). Svrchní kvašení probíhá při teplotě 15–20 °C a na konci procesu jsou kvasinky vynášeny oxidem uhličitým k povrchu, kde vytvoří tzv. deku. Taková piva procházejí procesem hlavního kvašení zpravidla dvakrát – tím se v pivu navyšuje obsah alkoholu. Doba

hlavního kvašení je většinou kratší než tři dny. Spodní kvašení probíhá při nižší teplotě 6–12 °C a kvasinky na konci procesu sedají na dno. Proces hlavního kvašení je naopak delší, trvá asi týden. Jako třetí způsob se používá tzv. spontánní kvašení divokými kvasinkami ze vzduchu, pivo tohoto typu se však vyrábí pouze v zimním období.

Klasické české pivo vzniká spodním kvašením, které uplatňuje většina velkých českých pivovarů. Svrchně kvašená piva jsou oblíbená především v Německu.



Leffe Bruin

- původ: Belgie
- svrchně kvašené speciální tmavé pivo
- bal.: 1 × 330 ml
- cena za 330 ml

23,⁵⁰ 28,^{44*}



Hoegaarden White

- původ: Belgie
- pšeničné světlé pivo
- bal.: 1 × 330 ml
- cena za 330 ml

18,⁹⁰ 22,^{87*}



Lindemans Kriek

- původ: Belgie
- speciální tmavé pivo s příchutí třešně
- bal.: 1 × 375 ml
- cena za 375 ml

69,⁰⁰ 83,^{49*}



Chimay Peres Trappistes Rood

- původ: Belgie
- svrchně kvašené nepasterizované pivo
- bal.: 1 × 750 ml
- cena za 750 ml

139,⁰⁰ 168,^{19*}

* cena s DPH



ZAPOMEŇTE
NA KLASICKÝ
PŮLLITR! RŮZNÉ
PODOBY PIVA
VYŽADUJÍ
SPECIÁLNÍ
SKLO.

DĚLENÍ JE VĚDA

Původní členění pív rozdĚlovalo tento nápoj podle koncentrace mladiny, určované výpočtem z obsahu alkoholu, a skutečného extraktu, jež byla udávána počtem hmotnostních procent. Podle toho se piva dělí na **výčepní (do 10 hm. %)**, **ležáky (11–12,5 %)** a **speciální (nad 12,5 %)**. S tímto údajem souvisel také obsah alkoholu udávaný objemovými procenty – podle toho například měla 8% výčepní piva 2 objemová procenta alkoholu a 12% ležáky 4 i více procent alkoholu.

Toto dělení pív bylo v roce 1997 nahrazeno novým – vyhovujícím předpisům EU, které člení piva podle extraktu původní mladiny před zakvašením na:

- › **piva světlá** (ze světlých sladů)
- › **polotmavá** (z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných ve směsi se světlými)
- › **tmavá a řezaná** (vyrobená mícháním světlých a tmavých pív stejné skupiny)

PODLE OBSAHU ALKOHOLU ČI ZPŮSOBU KONEČNÉ ÚPRAVY SE PIVO DĚLÍ NA 11 PODSKUPIN:

- › stolní lehká (do 6 hm. %)
- › výčepní (7–10 hm. %)
- › ležáky (11–12 hm. %)
- › speciální (13 a více hm. %)
- › portery (tmavá s 18 a více hm. %)
- › se sníženým obsahem alkoholu (max. do výše 1,2 obj. %)
- › piva se sníženým obsahem cukru (hluboce prokvašená piva)
- › pšeničná (vyrobená s podílem extraktu z použitého pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti)
- › kvasnicová (vyrobená dodatečným přidáním rozkvašené mladiny do hotového piva v průběhu stáčení)
- › nealkoholická (s obsahem alkoholu max. 0,5 obj. %)
- › ochucená (s přidáním látek určených k aromatizaci, potravních doplňků či lihovin)





ČESKÝ CHMEL

Chmel otáčivý je vytrvalá popínavá rostlina. Na českém území byly první zprávy o jeho pěstování zaznamenány roku 859. Pro výrobu piva se využívají hlávky z neopylených samičích rostlin.

Česká republika patří v produkci chmele ke světové špičce nejen v objemu, ale i v kvalitě. Vděčíme za to především klimatickým a půdním podmínkám zejména v Žatecké, Ústěcké a Tršické oblasti. Nejpěstovanější odrůdou je jemný aromatický Žatecký poloraný červeňák, který je ve světě nejuznávanějším aromatickým chmelem. Další povolené české odrůdy Bor a Sládek, Premiant, Agnus, Harmonie a Rubín se kvalitou blíží žateckému chmelu a vyhověly podmínce vyššího obsahu alfa-hořkých látek a vyššího výnosu. Používají se především pro druhé chmelení. Zdroj: www.ozhops.cz

DLOUHÁ PIVNÍ CESTA

Výroba piva je poměrně složitý proces, který zájemci nejlépe poznají při exkurzi do pivovaru. První fází je tzv. vystírání, kdy se rozemletý slad smíchá s vodou. V druhé fázi, které se říká rmutování, se tato směs zahřívá a provaňuje, aby se rozštěpily sladové škroby na rozpustné cukry. Ve třetí fázi zvané scezování se oddělí slupky z obilných zrn (mláto) a tekutina (sladina – určuje stupňovitost, barvu a chuť piva), která se posléze v mladinovém kotli povaří s chmelem (mladina). Ten dodává pivu typickou nahořklou chuť a vůni. Po přidání kvasinek dochází ke kvašení mladiny a přeměně cukrů na alkohol a oxid uhličitý. Mladina kvasí ve dvou fázích. První je bouřlivá a rychlá a vychází z ní tzv. „zelené“ pivo. Druhá je pozvolná, a čím déle trvá, tím je výsledné pivo silnější. V poslední fázi se pivo již pouze filtruje a pasterizuje, což mu dodá průzračnost a trvanlivost. Konečný výsledek závisí zčásti na chmelu a zčásti na sladu. Chmel otáčivý ve formě hlávek samičích květů (chmelové šišťice) nebo extraktu má vliv na obsah chmelové pryskyřice (hořkých látek) a tříslovin, které se v pivu odrazí jako charakteristická chuť, aroma a současně jako konzervant. Slad, tedy naklíčený, sušený a rozemletý ječmen (případně pšenice, v malé míře také rýže, oves a kukuřice), zase odpovídá za stupňovitost piva a jeho barvu.

MNIŠI JAKO PRŮKOPNÍCI

Pivo v dnešní podobě, tedy s přidáním chmele, začali zhruba ve 14. století vyrábět obchodníci z Flander a z Holandska. Ve středověku se jeho výrobou ve velké míře zabývali také mniši. To oni podstatně zlepšili výrobní proces a zavedli široké užívání chmele pro zlepšení chuti a prodloužení trvanlivosti. Vývoj

klášterních pivovarů v českých zemích z velké části kopíroval vývoj v okolním světě, narušen však byl v roce 1948, kdy komunistický režim všechny kláštery postupně zlikvidoval. V České republice se zachovala výroba klášterního piva pouze v Želivě, na pražském Strahově a v Břevnovském klášteře.

Určité výsostné postavení mezi klášterními pivy mají piva trapistická, která dostala jméno podle trapistického řádu. Výroba podléhá přísným předpisům, veškeré produkty musejí být vyrobeny pouze z přírodních surovin místními mnichy a v souladu s pravidly daného kláštera. Navíc významný podíl z prodeje tohoto piva musí být použit na charitu. Takových klášterů je na světě sedm – Chimay, Westvleteren, Orval, Rochefort, Achel, Westmalle a La Trappe. Prvních šest se nachází v Belgii, poslední jmenovaný v Nizozemsku.

NĚCO SPECIÁLNÍHO

Za speciální pivo lze označit každé, jež se vymyká normálu, který v českém prostředí představuje světlé výčepní pivo, například piva se sníženým obsahem alkoholu nebo cukru, s přidavkem kvasnic a s ovocnými příchutěmi.

Obecně je tedy speciální každé pivo, které se vyrábí ze světlého sladu a ve finální fázi má více než 13 hmotnostních procent alkoholu. Točené speciály jsou většinou výsadou malých rodinných pivovarů, speciální piva prodávaná v lahvi slouží k domácí konzumaci.

Asi nejširší nabídku speciálů uvádí pivovar Primátor: English Pale Ale, Weizenbier, Polotmavý (13 hm. %), Exkluziv (16 %), Rytířský (21 %) a Double (24 %). Humpolecký pivovar Bernard mezi speciální piva řadí Bernard s těžkou hlavou OX, Velkopopovický Kozel a Krušovice nabízejí Černé pivo, par-



Guinness Extra Stout

- původ: Irsko
- bal.: 4 × 330 ml
- cena za 330 ml

31,⁰⁰ 37,^{51*}



London Gold Wells & Young

- původ: Anglie
- bal.: 1 × 500 ml
- cena za 500 ml

39,⁰⁰ 47,^{19*}



Singha

- původ: Thajsko
- světlý ležák
- bal.: 6 × 330 ml
- cena za 330 ml

17,⁹⁰ 21,^{66*}

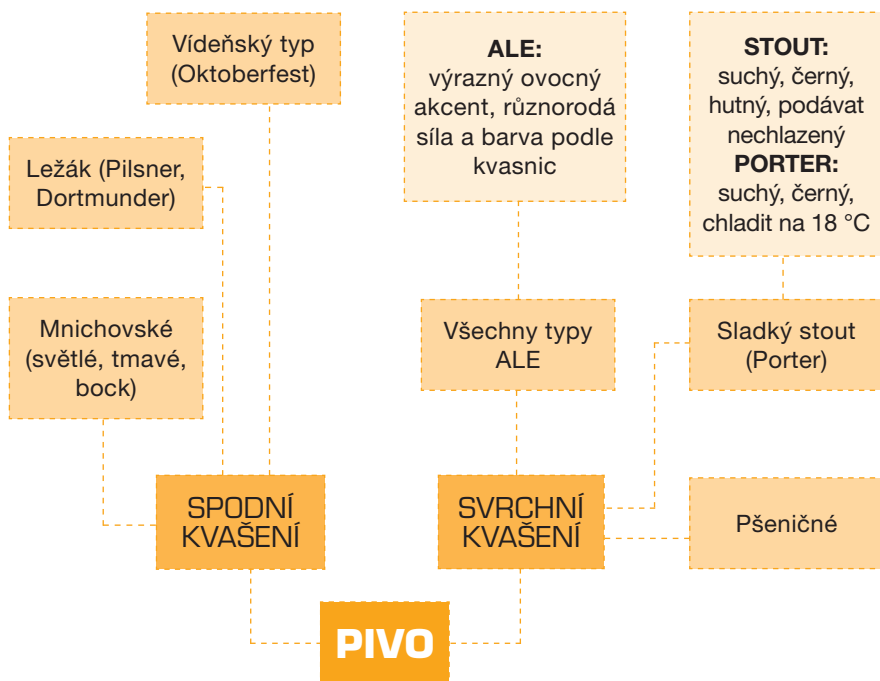


Desperados

- původ: Francie
- ochucené pivo s tequilou
- bal.: 24 × 330 ml
- cena za 330 ml

28,⁵⁰ 34,^{49*}

ZÁKLADNÍ RODOKMEN PIVNÍCH DRUHŮ



Bernard

- světlý ležák
- bal.: 5 l
- cena za 5 l

259,00 313,39*



Pilsner Urquell

- světlý ležák s CO₂ patronou
- bal.: 5 l
- cena za 5 l

239,00 289,19*

dubický Pernštejn pivo Porter a pivovar v Nové Pace pivo Valdštejn. Silnou základnu speciálních piv má také pivovar Jihlava (Ježek, Grand a Zachariáš). I v jiných zemích je nabídka těchto piv velice široká. Jejich obyvatelé totiž tolik jako Češi nevyznávají onu „pravou“ chuť piva. Ke speciálům patří např. irské pivo Guinness Extra Stout či Kilkenny, mexická Corona Extra, SOL či Desperado, nebo také thajské pivo Singha. Doslova velmocí pivních speciálů je však Belgie. Asi nejznámějšími speciálními belgickými pivy jsou ovocné belgien Kriek, Bacchus, Floris, Mongozo nebo Premium, dále pak Leffe, Gruut či Hopus.

TIP

PIVO V SOUDKU

Zajímavým a praktickým řešením jsou pětilitrové pивní soudky, které je možné vzít s sebou na piknik či grilování v menší společnosti. V současné době jsou k dostání také ve formě tlakového samočepovacího soudku, k němuž již nepotřebujete výčepní zařízení (např. Krušovice světlý ležák nebo Heineken). V pětilitrovém balení je na trhu také například Bernard 12% světlý ležák, Pilsner Urquell 12% světlý ležák, Staropramen a Budějovický Budvar.



Budweiser Budvar

- světlý ležák
- bal.: 5 l
- cena za 5 l

235,00 284,35*



Heineken

- světlý ležák
- bal.: 5 l
- cena za 5 l

279,00 337,59*



HUMR: ZÁŽITEK PRO LABUŽNÍKY

Humr – zdroj jemného a vysoce ceněného masa – se v přírodě vyskytuje ve třech druzích a dvou velikostech. Jeho pouť na pulty prodejen je sice poměrně dlouhá, ale velmi rychlá, což zaručuje dokonalou čerstvost zakoupeného zboží.



Způsob lovu humrů se během staletí příliš nezměnil, pouze bylo nutné nastavit přísná pravidla sloužící k ochraně tohoto druhu. Rybáři stále používají humří proutěné koše či drátěné klece. Do nich vloží nástrahu z rybiho či krabiho masa, opatří je bójkou a na pobřeží je spustí do vody. Koše je třeba průběžně kontrolovat a osvobodit z nich exempláře, které do nich nepatří, což jsou především nedospělí humři a samice s vajíčky. Plodné samice jich mívají 8000–40000 kusů a nosí je 9–12 měsíců na spodní straně zadečku. Proces tvorby a kladení vajíček trvá dva roky, proto je bezpodmínečně nutné nositelky vajec vracet zpátky do moře, aby se humří populace mohla obnovovat.

Humři se většinou loví v létě. Výjimkou je USA, kde je celoroční lov federálně upraven podle jednotlivých států – zpravidla od půlky července do přelomu listopadu a prosince. Jinými pravidly se řídí i Kanada, kde sezona začíná nejpozději v polovině října a končí v půlce června.



Na tradičním způsobu lovu humrů do proutěných košů nebo drátěných klecí se během let mnoho nezměnilo.

**HUMRY
JE TŘEBA
PŘEMĚRIT
A NEDOSPĚLÉ
EXEMPLÁŘE
PUSTIT ZPĚT
DO MOŘE.**



NÁZVY HUMRŮ PODLE VELIKOSTI

Humři jsou draví kanibalové, proto je před transportem nutné provést selekci podle velikosti a fixovat jim klepeta, aby mezi sebou nemohli bojovat. Jednotlivé velikostní kategorie se označují speciálními názvy:

450–550 g	Chix
550–650 g	Quarters
650–750 g	Halves
750–900 g	Select I.
900–1100 g	Select II.
1100–1360 g	Select III.
1360–1815 g	Select IV.
1816–2723 g	Jumbo I.
2724 a více g	Jumbo II.

Humr kanadský, podle latinského názvu *Homarus americanus* zvaný také americký, bývá v České republice k dostání nejčastěji. Délkou 65 cm a váhou do 6 kg poněkud předstihuje své evropské bratry, jimž hojný lov často neumožní, aby se dospělých rozměrů dožili. Má stejně jako humr evropský tmavé zbarvení, ale jeho tmavě šedý či hnědý krunýř postrádá kropenatou kresbu. Naproti tomu se pyšní trnem na spodní straně čelního rohu, podle něž jej lze bez jakýchkoli pochybností identifikovat. Žije v severozápadním Atlantiku Kanadou počínaje a mysem Hatteras ležícím v Severní Karolině konče.

Humr evropský (*Homarus gammarus*), jak už bylo zmíněno, málokdy dorůstá rozměrů 60 cm a váhy 5–6 kg, zákazníci se proto nejčastěji setkávají s exempláři o velikosti 25–50 cm. Klepeta evropských humrů bývají menší, než mají jejich kanadští příbuzní, krunýř mívá temně modré zbarvení s typickou kropenatou kresbou, jež se objevuje i na klepetech, ale někdy může zcela chybět. Domovem humra evropského jsou vody severovýchodního Atlantiku od Norska po Maroko, řidčeji se vyskytuje také v chladnější části Středozemního moře.

Humr severský, známý též pod italským názvem *scampi*, nebo garnát císařský či langustina, se od větších humrů liší nejen latinským jménem *Nephrops norvegicus*, ale i drobným vzrůstem. Dosahuje maximálně 25 cm při váze 300 g. Po vyloupání si ho lidé snadno spletou s krevetou, lze ho však odlišit podle vyvinutější přední části těla a světlejšího odstínu. Vyskytuje se zhruba ve stejných vodách jako humr evropský. Špatně snáší transport, proto na rozdíl od větších druhů humra bývá ve vnitrozemí málokdy k mání živý. Čerstvý severský humr má růžovooranžovou barvu a téměř průhledné maso. Někdy lze objevit humry severské s nahnědlou barvou – ta je častá především u koryšů z vod s písčítým dnem.





TIP

Jakmile maso začne ztrácet průhlednost a barví se do syté oranžové, je to známka jeho přílišného stáří. Čerstvost nejlépe poznáte čichem. Uchopte humra za krunýř, několikrát pohněte jeho zadní částí směrem dolů, a jakmile ucítíte nepříjemný zápach rybiny nebo čpavku, můžete si být jisti, že tento kousek má ideální datum spotřeby za sebou.

nepoškození, mají-li všechny části těla a jestli se hýbou. Test humří kondice vypadá následovně: zvednete-li humra za krunýř, měl by veslovat zadníma nohama, hýbat ocasem a pokoušet se otvírat klepeta. Kusy, které nepůsobí příliš živo-taschopně, se ihned zpracovávají.

VAŘIT, PÉCI NEBO GRILOVAT?

Humr má velmi jemné maso, které se rychle kazí. Připravte ho proto nejlépe ihned po nákupu a zbytky masa ne-uchovávejte. Během kuchyňské úpravy nechte humrovi svázaná klepeta, má v nich totiž velkou sílu a byl by schopen vám způsobit bolestivé zranění. Po důkladném odrhnutí kartáčem ve studené vodě se humr nejčastěji usmr-cuje vložením hlavou napřed do velkého hrnce s 5 l vroucího vývaru nebo vařící vody (existuje i humánnější přístup, který

HUMŘI S LETENKOU

Živí humři se na místo určení dopravují letecky při teplotě 2–5 °C. Během transportu musejí mít klepeta zafixovaná gumíčkou, aby se navzájem nezranili. Jsou uloženi na vlhčeném papíře v krabicích z voskovaného kartonu, které obsahují nachlazený gelový balíček. Proces musí probíhat rychle: humři určení pro MAKRO jsou do 24 hodin po výlovu naloženi do letadla mířícího z Bostonu do Frankfurtu a za dalších 16 hodin je zaměstnanci rybí platformy v Praze ukládají do vívária (tank naplněný mořskou vodou). V restauracích se živí humři uchovávají v „akváriích“ – bez tohoto způsobu skladování by nepřežili déle než 4 dny. Odborníci důsledně prohlížejí každou zásilku – kontrolují, zda jsou humři čisti,



SOULAD CHUTÍ A BAREV

spocívá v předchozím přeříznutí míchy). Spařený humr se buď vyjme a porcuje k dalším úpravám, nebo se nechá dovařit, čímž získá typickou červenou barvu. Doba vaření se řídí podle váhy a následného zpracování. Živý humr je po dvou minutách varu usmrčen, a pokud ho chcete servírovat vařeného, od této chvíle přidávejte 12 minut na prvních 500 g váhy a na každých dalších 500 g ještě po 5 minutách. Podáváte-li vařeného humra vcelku, u talířů stolovníků nasmějí chybět kleště a vidličky na humry. Pokud jste vařící lázeň použili pouze k usmrčení humra, můžete jeho maso péct, blanširovat nebo grilovat, přidat do hustých polévek a omáček, případně využít ve studené kuchyni k přípravě řady salátů. Z nejměkčího masa vyloupaného z klepet a ocasu lze upéct nebo ugrilovat výtečné medailonky.

DOVÁŽÍME Z USA

„Humr může výjimečně dorůst až do váhy 20 kg. Je však velmi obtížné určit jeho stáří, protože po odhození krunýře neexistuje způsob, jak věk zjistit. Nicméně vědci věří, že někteří humři žijí až 100 let.“



Bernd Mosig,
Boston
trading
office



**GRILOVANÝ
HUMŘÍ OCAS**



SCAMPI A HUMROVÝ BISQUE



HUMR NA HOVĚZÍM STEAKU



Humr kanadský

- lat.: Homarus americanus
- vel.: 450–1360+ g/ks
- původ: USA, lov
- cena za 1 kg

719,00 826,⁸⁵



Humr evropský

- lat.: Homarus gammarus
- vel.: 1600+ g/ks
- původ: Francie, lov
- cena za 1 kg

1 199,00 1 378,⁸⁵



Humr severský

- lat.: Nephros norvegicus
- vel.: 16–20 ks/kg
- původ: Dánsko, lov
- cena za 1 kg

369,00 424,⁸⁵

RADY ŠÉFKUCHAŘE

Chystáte-li se humra servírovat vcelku, přivažte ho před vařením břišní stranou k dlouhé vařečce, aby zůstal rovný. Dejte pozor na poškození tykadla, která na talíři působí velmi dekorativně.

Ze hřbetní části zabitého nevařeného humra můžete vyjmout humří morek, tzv. „corail“. Nachází se před ocasním krunýřem, za syrova je tmavozelený a používá se k výrobě humřího másla. Po uvaření zčervená a ztvrdne.

Maso z ocasu snadno vyloupáte bez použití nože. Ocas musíte odkroutit od krunýře a rukou zatlačit ze stran na zadeček. Tím ocas rozlousknete, krunýř se otevře a maso zůstane nepoškozené.

ZDRAVÁ JARNÍ POCHOUTKA

Žádná jiná zelenina neslibuje tak svěží jarní požitek jako chřest. Jeho křehké bílé, zelené nebo fialové stonky se stanou vítanou a zdravou součástí každého menu.



Barevná škála chřestu nikterak nesouvisí s příslušností k různým botanickým druhům. O tom, jakou barvu a chuť budou stonky mít, rozhoduje pouze způsob jejich pěstování, především kontakt s denním světlem. Pokud chřest roste pod zemí, zůstane čistě bílý. Jakmile se však vynoří na sluneční světlo, jeho hlavičky a stonky se zbarví do fialova a poté do zelena. Pěstitelé specializující se na bílý chřest z tohoto důvodu stavějí násypy ze zeminy, aby stonky chřestu zůstaly v zemi co nejdéle a udržely si bílou barvu.

Sklizení bílého chřestu je stejně namáhavá jako jeho pěstování: jakmile hlavička začne prorážet zeminu, jednotlivé stonky se musejí ručně uříznout. Proto se tato zelenina v sezoně sklízí někdy i dvakrát denně. Fialový chřest se řeže, když se jeho špičky objeví nad zemí a získají fialovou barvu. Bílé stonky s fialovými špičkami mají intenzivnější chuť než čistě bílý chřest.

Ještě výraznější chuť a také velké množství vitamínu C nabízí zelený chřest, který roste na rovných záhonech na slunečním světle. Sklízí se, když jeho stonky dosáhnou délky asi 20 centimetrů.

PLATNOST CEN POUZE
14 DNŮ OD 8. 5. DO 21. 5.



Chřest bílý extra

- vel.: příčný průměr 16+ mm
- původ: Česká republika
- bal.: svazek 500 g
- cena za 500 g

49,⁹⁰ 57,^{39*}

PLATNOST CEN POUZE
14 DNŮ OD 8. 5. DO 21. 5.



Chřest zelený

- vel.: příčný průměr 7+ mm
- původ: Slovensko, Česká republika
- bal.: svazek 500 g
- cena za 500 g

49,⁹⁰ 57,^{39*}

PLATNOST CEN POUZE
14 DNŮ OD 8. 5. DO 21. 5.



Chřest mini

- původ: Peru
- bal.: vanička 200 g
- cena za 200 g

99,⁹⁰ 114,^{89*}

EXOTICKÉ VARIANTY

- › **Tmavě fialový (purpurový) chřest:** Tento šedivě zbarvený chřest nesmí být zaměňován se světle fialovým druhem. Je to samostatná varianta zeleného chřestu s výraznější sladší chutí.
- › **Divoký chřest:** Zelený chřest s velmi tenkými stonky pochází nejčastěji ze Středomoří a je považován za aromatickou lahůdku.
- › **Thajský chřest:** Zelené stonky se sklízejí extra tenké, aby se daly rychle připravit na pánvi wok. Thajský chřest se pěstuje zejména v Bangkoku a okolí.

PLATNOST CEN POUZE
14 DNŮ OD 8. 5. DO 21. 5.



Chřest fialový

- vel.: příčný průměr 10+ mm
- původ: Rakousko
- bal.: karton 5 kg
- cena za 1 kg

69,⁹⁰ 80,^{39*}

NENECHTE HO ZVADNOUT!

Chřestová sezona je svátkem pro milovníky jídla, kteří si však pochutnají pouze na čerstvých stoncích. Proto je třeba chřest rychle zpracovat. Kvalitu stonků můžete hodnotit nejen zrakem a čichem, ale i sluchem: čerstvý chřest je štavnatý a lesklý, stonky voní, a když je třete o sebe, vydávají vrzavý zvuk (1). Hlavičky jsou uzavřené do úzké špičky (2), seříznuté plochy jsou svěží a světle zbarvené, suchý a nahnědlý řez je známkou toho, že chřest už leží v obchodě dlouho. Pokud seříznuté konce stlačíte, u čerstvého chřestu vytryskne šťáva (3). Chřest zabalený ve vlhké látce (4) vydrží v chladničce bez ztráty kvality i několik dní.



1



2



3



4

* cena s DPH

VÍTE, ŽE...

... aromatičtější zelený chřest se nemusí loupat? Stačí spodní třetinu stonků zbavit tužší slupky. Na jeho přípravu tím pádem potřebujete méně času a námahy.

OPTIMÁLNÍ PŘÍPRAVA

Bílý chřest musíte nejprve důkladně oloupat, aby nechutnal dřevnatě. Stonky loupejte odshora dolů **(1)**, nůž nebo škrabku na chřest přiložte přímo pod hlavičku. Také konce chřestu je třeba odříznout: ideálně by všechny stonky měly být seříznuty na stejnou délku **(2)**. Odřezky nevyhazujte, lze je využít k uvaření základu výborné polévky.

Doba vaření závisí na tloušťce chřestových stonků a také na individuální chuti. V moderní kuchyni se chřest podává al dente (na skus = spíše tvrdší); v každém případě nesmí být převařený nebo dokonce kašovitý. Uvaří se zhruba za 8–15 minut. Profesionál pozná pouhým píchnutím vidličkou, zda je hotový.



1



2



3

ZABODUJTE S HOLANDSKOU OMÁČKOU

(6 PORCÍ)

- » 50 g oloupané šalotky
- » celý bílý pepř
- » 1 bobkový list
- » 30 ml bílého vinného octa
- » 30 ml bílého vína
- » 80 ml vody
- » sůl
- » 200 g vaječných žloutků
- » 1000 g másla
- » čerstvě umletý bílý pepř
- » čerstvá citronová šťáva



2



1



3



4



5



Pokud se omáčka srazí, rozšlejte ve vodní lázni trochu vaječného žloutku a vody do pěny, a tu po kapkách přidejte do omáčky.

Nejprve přepustíme máslo – opatrně ho rozehřejeme v rendlíku ve vodní lázni **(1)** a necháme ho asi 30 minut vařit. Sražené proteinové částice se usadí v pěně a voda obsažená v másle se odpaří. Sběračkou opatrně odstraníme pěnu a zbývající máslo přecedíme přes látku **(2)**. Šalotku nasekáme najemno, rozdrtíme pepř, přidáme bobkový list, vinný ocet **(3)**, víno a poloviční množství vody. Roztok téměř zcela zredukujeme, pak přilijeme zbývající vodu a lehce osolíme. Vaječné žloutky vyklepneme do nádoby s kulatým dnem, přes jemné sítko přilijeme roztok **(4)** a ve vodní lázni šleháme do krémové konzistence. Potom pomalým a rovnoměrným proudem zašleháme přepuštěné máslo o teplotě 45 °C **(5)**. Omáčku dochutíme solí, bílým pepřem a trochou citronové šťávy.





Hrnc na chřest

- nerezavějící ocel
- objem: 4,2 l
- vyjímatelný košík
- skleněná poklice

399,⁹⁹ 483,⁹⁹*

Keramická škrabka

- odolná proti zabarvení a korozi

64,⁹⁹ 78,⁶⁴*

NALEŽATO, NEBO NASTOJATO?

► Pokud chřest vaříte položený na pařáku, je nutné ho svázat kuchyňským provázkem do svazků o šesti až deseti kusech. Uzel uvažte opatrně, aby provázek křehké stonky nepolámala.

► Mnoho profesionálů dává přednost vaření ve speciálním hrnci na chřest s vloženým cedníkem. Stonky se v něm vaří nastojato pouze s takovým množstvím vody, aby s ní horní část stonku a hlavičky chřestu nepřišly do kontaktu. Špičky chřestu se tak uvaří jemně pouze v horké páře a jejich chuť bude obzvláště delikátní.



DOBŘÉ POLE JE ZÁKLAD

Firma **Český chřest** se specializuje na bílý chřest, který zabírá 90 % ze 100 ha půdy Zemědělského areálu Hostín v Vojkovic. Její majitel Jiří Šafář (vpravo nahoře) je jedním z průkopníků návratu ušlechtilé zeleniny na stoly českých spotřebitelů.

Mělnicko vždy bylo pěstitelů chřestu oblibené, čemu za to vděčí?

Na Mělnicku se chřest pěstuje od nepaměti, podmínky jsou tu díky lehkým písčítým půdám a vhodnému klimatu ideální, takových míst není mnoho. Pěstování však bylo narušeno totalitou – chřest jakožto „buržoazní pochutina“ neměl v jídelníčku socialistického člověka místo.

Co vaši práci nejvíc komplikuje?

Vrtochy počasí, kultura prodeje v Česku a parazitování na naší práci. Bohužel se objevují podvodníci, kteří podobně jako česnek dovážejí chřest ze zahraničí a vydávají ho za domácí. Jeho pěstování je obtížné a nákladné, takže víme, že v Če-

chách jsme de facto jediní velkopěstitelé. Náš bílý chřest se kvalitou vyrovná tomu nejlepšímu německému, ještě před pár lety šel paradoxně téměř všechen na export – poptávka v Nizozemí a Německu totiž totálně převyšuje nabídku. Většina našich výpěstků je stále určena na vývoz, naštěstí čeští konzumenti začínají být ochotni za výjimečný kulinářský zážitek z kvalitní domácí produkce zaplatit, a nám tak umožňují „nechat náš chřest doma“.

Sezona chřestu je velmi krátká, co dělají zaměstnanci během zbývajících měsíců?

Máme 20 kmenových zaměstnanců, v sezoně však u nás pracuje až 400 lidí. Jako první v Čechách přicházíme ve spolupráci s Agro Jesenice s mraženým chřestem, čímž sezonu českého chřestu prodloužíme na celý rok! Aktuální informace, např. k chřestovým slavnostem, zájemci naleznou na www.ceskychrest.cz a na stejnojmenných facebookových stránkách.

Jak dlouho spolupracujete s MAKRO?

Teprve od loňského roku, kdy jsme začali zásobovat pražské prodejny. Letos zkusíme celou Českou republiku.

Doporučíte čtenářům svou nejoblíbenější chřestovou specialitu?

Velmi rád mám chřest doplněný krevetami s česnekem. Nikdy nepohrdnu ani chřestovým krémem.

* cena s DPH

Kupon na 20% slevu

na chřest bílý svazek 500 g,
vel.: příčný průměr 10+ mm, původ: Česká republika
získáte na www.makro.cz/zelenina





PROSECCO OSVĚŽÍ PO CELÝ ROK

Málokterý nápoj si člověk s radostí dopřeje na rozpálené pláži i po lyžování. Italské Prosecco však dokáže zaujmout v každé roční době a v nejrůznějších podobách.

Prosecco je stejně všestranné jako region Veneto, kde se vyrábí. Oblast leží 50 km od Benátek v kopcích provincie Treviso, přibližně uprostřed mezi plážemi a sjezdovkami. Nejvyšší hrozny se pěstují na vinicích mezi městy Conegliano a Valdobbiadene. Réva roste v nadmořské výšce mezi 50 a 500 metry na nejslunnějších částech kopců, jejichž severní strana je většinou pokryta lesy. S menší intenzitou se odrůda Prosecco pěstuje také na mírných svazích provincie Padova.

Oblast zahrnuje asi patnáct obcí a má rozlohu přibližně 20 000 hektarů, z toho zhruba na 5000 hektarech se pěstují hrozny D.O.C.G. kvality (garantovaná kontrola jakosti a příslušnosti k danému regionu). Z nich si výsostně postavení udržuje vinná réva z extrémně strmých svahů oblasti Cartizze.

ZA VŠÍM HLEDEJTE GLERU

Termínem Prosecco byla odpradávná označována odrůda vinné révy rostoucí na severovýchodě Itálie. Vlivem konkurenčního boje a ve snaze ochránit kvalitu stejnojmenného produktu se italské Ministerstvo zemědělství rozhodlo vinnou odrůdu přejmenovat a jako Prosecco označit pouze oblast, kde se daná vinná réva pěstuje. Zajistilo tak zdejšímu nápoji značku chráněného původu. Odrůda s velkými okrouhlými bobulemi zlatožluté barvy tedy od roku 2010 nese název Glera. Kromě

ní může být při výrobě Prosecca použito maximálně 15 % hroznů z odrůd Verdiso, Perera, Bianchetta, Pinot a Chardonnay.

První zmínky o výrobě šumivého vína v této oblasti pocházejí z více než 200 let starých pramenů a vypovídají především o dodržování ruční sklizně hroznů v maximálním objemu 13 500 kg na jeden hektar a o jejich šetrném lisování (ze 100 kg hroznů se získá maximálně 70 litrů moštu). Mošt se následně nechá odpočinout v chladu v nerezových tancích, kde se oddělí od kalu, přidají se do něj kvasinky a dochází k fermentaci. Základní víno se dále míchá s dalšími víny v daném poměru a v uzavřených nerezových tancích po přidání cukru a kvasinek kvasí podruhé. Přitom vzniká oxid uhličitý projevující se později ve formě bublinek. Právě Prosecco se vyznačuje světle žlutou slámovou barvou, příjemnou vůní a lahodnou, ale suchou chutí s vyváženou kyselinkou a lehce nahořklým tónem.

ZAMÍCHAT A PROTŘEPAT

Prosecco, ať už v šumivé, nebo v perlivé formě, by se mělo podávat chlazené o teplotě 6–8 °C v sektové sklenici tulipánového tvaru. Nezastupitelnou roli hraje nejen jako aperitiv, ale také jako součást míchaných nápojů. Mezi ty nejznámější patří například drink s názvem Bellini, skládající se z broskvového pyré, ledové tříště a Prosecca. U zákazníků je oblíben zejména v letních měsících – stejně jako



**Valdo Marca Oro
PROSECCO DI
VALDOBBIADENE
VSQPRD**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

198,⁰⁰ 239,^{58*}



**Astoria
PROSECCO DI
VALDOBBIADENE**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

219,⁰⁰ 264,^{99*}

DRUHY PROSECCA...

... podle obsahu CO₂:

- › **spumante** (šumivé víno s tlakem CO₂ od tří barů výše)
- › **frizzante** (perlivé víno s tlakem CO₂ od jednoho do dvou a půl baru)
- › **tranquillo** (tiché bílé víno)

... podle přidaného cukru:

- › **brut** (zbytkový cukr 0–12 g/l)
- › **extra dry** (zbytkový cukr 12–17 g/l)
- › **dry** (zbytkový cukr 17–32 g/l)

Fragolino, v němž se podává Prosecco s příchutí lesních jahod, nebo se přímo míchá s čerstvými plody.

Míchaných nápojů obsahujících Prosecco je však nepřeberné množství. Připravit si můžete například Babbo Natale skládající se z Bacardi, Prosecca, Grenadiny, Crème de Cassis, ledové tříště, pomeranče a granátového jablka. Zajímavý je také drink s názvem Collins 2012, k jehož přípravě potřebujete bezinkový Cordial, francouzský suchý vermut Dolin Dry, likér ze zelených jablek Apple Pucker, sodu a Prosecco. Výsledkem je osvěžující nápoj, který je vhodné dozdobit plátky salátové okurky. Hosty jistě neurazíte ani drinkem Prosecco Royale, v němž snoubením Crème de Cassis s Prosecem vyniká neodolatelná chuť černého rybízu.

Na letní terasu se i ve větším množství hodí punč spojující v sobě chuť belgického piva Lambic s broskvovou příchutí, Prosecca, Angostury, medového sirupu a čerstvě vymačkané citronové šťá-

vy. Přihodit můžete kousky čerstvých broskví, citronů a rozmačkané borůvky.

PROSECCO MILUJE APEROL

Nemalou pozornost mezi míchanými nápoji získala kombinace Prosecca a hořkého bylinného likéru Aperol vyrobeného z hořce, rebarbory, výtažků z pomeranče a aromatických bylin. Ten patří mezi neznámější italské aperitivy a vyznačuje se poměrně nízkým obsahem alkoholu (11 %). Původní receptura je již téměř 100 let přísně střeženým tajemstvím rodné společnosti Barbieri.

Aperol Spritz je míchaný nápoj připravený z Aperolu, Prosecca a sody. Dává prostor chuťovým buňkám zákazníků, kteří si mohou sami namíchat vlastní, pro ně nejpříjemnější poměr těchto tří ingrediencí a určit, zda v jejich nápoji bude dominovat buďto svěžest Prosecca, nebo hořkost Aperolu. Nápoj má díky hořké chuti příznivé účinky na zažívání, takže se pije před i po jídle.



APEROL SPRITZ

ČEŠI MAJÍ RÁDI SVĚŽÍ NÁPOJ

„Obecně mohu říci, že zákazníci v České republice dávají přednost svěží, ovocné formě Prosecca i s mírným zbytkem cukru před mineralitou, která s sebou občas nese i určitou ‚zemitost‘ vína. Jedno z neznámějších a nejoblíbenějších vinařství v oblasti Benátska vyrábějící šumivá vína té nejvyšší kvality je VALDO. Vinice tohoto vinařství jsou rozloženy kolem městečka Valdobbiadene, a to směrem na jihovýchod, v nadmořské výšce 250 metrů. Půdní složení je jílovito-vápencovité. Pečlivě vybrané hrozny Glera z nejlepších vinic jsou určeny k výrobě Prosecca di Valdobbiadene ‚Marca Oro‘ extra dry. Aroma tohoto vína je ovocné a připomíná planá jablčka. Jemná a sympatická chuť působí po polknutí v dochuti lehounce nasládlé, velmi příjemná je též dlouhotrvající perlivost s drobnými bublinkami.“



**Richard Süß,
sommelier
MAKRO**



HUGO JE DOBRÝ SPOLEČNÍK

Osvěžujícím letním nápojem je Hugo (čtete Ygo), který si můžete snadno namíchat sami. S největší pravděpodobností pochází z jižního Tyrolska, byl zamyšlen jako aperitiv, ale díky nízkému obsahu alkoholu jej lze použít jako podvečerní či večerní nápoj. Jeho základem je Prosecco, bezový sirup a čerstvé mátové listy, jež se krátce před podáváním lehce promačkají, aby vydaly maximum chuti a vůně. Nápoj dokončí několik kostek ledu a plátek limetky.



**Valmarone
PROSECCO
D. O. C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

94,⁹⁰ 114,^{83*}



**Le Contesse
PROSECCO
D. O. C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

99,⁹⁰ 120,^{88*}



**Martini
PROSECCO
D. O. C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

119,⁹⁰ 145,^{08*}



**Le Dolci Colline
PROSECCO
D. O. C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

118,⁹⁰ 143,^{87*}



**Mionetto
PROSECCO
EXTRA DRY
VALDOBBIADENE
D. O. C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

119,⁹⁰ 145,^{08*}



**La Gioiosa
PROSECCO
D. O. C.
TREVISO**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

129,⁹⁰ 157,^{18*}



**Mionetto
PROSECCO
VALDOBBIADENE
D. O. C.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

169,⁹⁰ 205,^{58*}



**Gancia Cuvée
Platinum
PROSECCO
VALDOBBIADENE
SUPERIORE**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

194,⁹⁰ 235,^{83*}



**Corner
PROSECCO
VALDOBBIADENE
D. O. C. G.**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

179,⁹⁰ 217,^{68*}

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

Prodejní 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 uvedený 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 v sekci Aktuální nabídka.

OD PRAŽSKÉ ŠUNKY PO PATA NEGRA S VAŠÍ MAKRO KARTOU

Obohatte svou kuchyni o špičkové pochoutky světových mistrů uzenařů. Každá naše pobočka nabízí přes 700 masných výrobků z 9 zemí. U nás najdete vše v nejvyšší kvalitě a čerstvosti každý den, ať už hledáte tradiční české speciality, nebo nejlepší šunku na světě, iberskou šunku z andaluských hor – pata negra.

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

www.makro.cz



PARTNER PROFESIONÁLŮ