

epikure

makro

PARTNER PROFESIONÁLŮ

Na sváteční stůl patří

KACHNA

Barevné citrusy rozsvítí

ZIMU

Profi káva u vás

DOMA

Červené víno

MÁ STYL

Vyzkoušejte naše recepty

**CHUTNÝ A ZDRAVÝ
TUŇÁK**

Platnost: 13. 2.–12. 3. 2013



Osobní
odběr

ŠŤAVNATÝ ČERSTVÝ TUŇÁK

Žádná firma v ČR neprodává tolik ryb jako MAKRO Cash & Carry. Zvláštní pozornost věnuje absolutní čerstvosti celého sortimentu a samozřejmostí jsou kvalifikované rady zákazníků. Z hlediska gastronomického využití je jednou z nejdůležitějších ryb tuňák.



Maso tuňáka je velmi podobné telecímu a svou nenápadně slanou chutí lehce připomíná moře, aniž by však bylo cítit rybinou. Proto bývá přijatelné i pro zarputilé odpůrce rybích pokrmů. Je poměrně tučné, velmi šťavnaté a má plnou ořechovou příchuť. V syrovém stavu je jasně červené, při zahřívání pak postupně bledne. Tuňáka byste neměli připravovat dlouho, jinak se maso vysuší a nevábně zešedne. Například steak se opéká při vysoké teplotě pouze jednu a půl minuty z každé strany a pak je třeba na několik dalších minut teplotu stáhnout – jen tak maso zůstane šťavnaté a růžové uprostřed.



Plátkovací nůž Forged

- délka: 25 cm

159,⁹⁹ 193,^{59*}



Tuňák celý

- lat.: Thunnus albacares
- vel.: cca 20–30 kg/ks
- původ: Filipíny, Srí Lanka
- cena za 1 kg

399,⁰⁰ 458,^{85*}



Tuňák medailonky

- lat.: Thunnus albacares
- bal.: 500 g
- původ: Filipíny, Srí Lanka
- cena za 1 kg

569,⁰⁰ 654,^{35*}



Tuňák břišní část

- lat.: Thunnus albacares
- vel.: cca 250 g
- původ: Filipíny, Srí Lanka
- cena za 1 kg

529,⁰⁰ 608,^{35*}



Tuňáková pasta

- bal.: 100 g
- cena za 100 g

32,⁹⁰ 37,^{84*}



Tuňák uzený

- plátky
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

49,⁹⁰ 57,^{39*}

VÍTE, ŽE...

... tuňák je pověstný neuvěřitelně rychlým pohybem? Díky silnému větvenovitému tělu může na krátké vzdálenosti dosáhnout rychlosti až 80 km za hodinu. Tato schopnost se mu náramně hodí speciálně při lovu malých dravých ryb.

... může svoji tělesnou teplotu zvýšit podle potřeby? Právě tímto způsobem dosáhne vyšší rychlosti.



**TUŇÁKOVÝ STEAK
SKVĚLE LADÍ S CHŘESTEM**

PŘIVEZL JSEM PRO VÁS

Ve všech prodejnách MAKRO se přísně dbá na pravidelné kontroly kvality. Ryby, jež se dovážejí do obchodů pomocí moderní logistické základny ihned po výlovu, podléhají přísným kvalitativním a hygienickým předpisům. Například při převzetí nesmí teplota čerstvých ryb stoupnout nad 2 °C. Okamžitě po příjezdu do logistického centra zkušební specialisté zboží prohlédnou a zhodnotí podle jasně definovaných norem. O několik hodin později už speciální chladičí nákladní auta přivážejí ryby do velkoobchodních prodejen, kde následuje další kontrola kvality. Ryby jsou tak čerstvé, že se většina z nich může zpracovávat i několik dnů po nákupu.



**Drahoslav Vochozka,
nákupčí čerstvých ryb
MAKRO**



Tuňák steak

- lat.: Thunnus albacares
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

249,⁰⁰ 286,^{35*}



Tuňák steak MAP

- lat.: Thunnus albacares
- vel.: 200–250 g
- bal.: 400–500 g, MAP
- původ: Filipíny, Srí Lanka
- cena za 1 kg

649,⁰⁰ 746,^{35*}



Tuňák steak

- lat.: Thunnus albacares
- vel.: 200–250 g
- původ: Filipíny, Srí Lanka
- cena za 1 kg

629,⁰⁰ 723,^{35*}



Pinzeta na ryby

- materiál: nerez ocel
- velikost: 15 cm
- pro snadné vykostování ryb

249,⁹⁹ 302,^{49*}

BEZPOČET VARIANT

Čerstvý tuňák je velmi populární ve středomořské kuchyni, kde se jednoduše griluje a poté pouze pokape olivovým olejem a citronovou šťávou, nebo se peče v troubě s rajčaty, tymiánem a česnekem. V Japonsku se tato ryba s oblibou využívá při výrobě sushi a sashimi. Jinak se v kuchyních celého světa tuňák upravuje mnoha různými způsoby: jako steak nebo nakrájený na kostky, smažený, grilovaný, dušený, pečený i syrový...

Stejně bohatý je počet druhů této ryby: zatímco někteří tuňáci vyrostou do délky tří metrů a úctyhodné váhy 600 kg, jiní jsou sotva půl metru dlouzí a váží jen 15 kg. K nejznámějším druhům tuňáka patří:

TUŇÁK ŽLUTOPLOUTVÝ (THUNNUS ALBACARES)

Vyskytuje se především v pelagických tropických a subtropických hlubokých vodách. Může dosáhnout hmotnosti až 140 kg. Jeho maso se většinou prodává ve formě filetů, používá se nejčastěji za syrova na sashimi, lze ho samozřejmě také péci a upravovat na grilu.

TUŇÁK KŘÍDLATÝ (THUNNUS ALALUNGA, PŘÍPADNĚ T. ALBACORE)

Kromě Středoziemního moře obývá mořské vody v tropických oblastech a může dorůst do hmotnosti 45 kg. Prodává se zpravidla jako celá ryba. Po naporcování na filety se nejčastěji upravuje grilováním a pečením.

TUŇÁK BONITO (KATSUWONUS PELAMIS)

Žije především v teplých tropických oblastech. Přestože je příslušníkem jiného rodu, byl zařazen mezi pravé tuňáky. Známý je rovněž pod názvem tuňák pruhovaný, případně Skipjack. Nejčastěji dosahuje hmotnosti 0,5–1 kg, ale dorůstá až do 10 kg. K dostání je zpravidla jako celá ryba a nejlépe se hodí na grilování či pečení vcelku.

MARINOVANÝ TUŇÁK

4 PORCE

- › 500 g tuňáka
- › 20 g koření pěti druhů (mix, který nejčastěji obsahuje badyán, hřebíček, skořici, sečuánský pepř a fenykl)
- › 10 g bílého a černého sezamu
- › kari koření
- › kůra z jednoho citronu
- › estragon, kopr, petrželová nať, koriandr
- › sůl, pepř

Z tuňáka odstraníme šlachy a nakrájíme ho na pruhy o průměru asi 3 cm (1). Rozdrtíme směs pěti koření v hmoždíři, najemno nasekáme bylinky a promícháme je. Tuňáka osolíme a opepříme, obalíme ve směsi koření a v sezamu (2) a zlehka posypeme kari a citronovou kůrou (3). Rybí porce zprudka opečeme na troše oleje (4). Potom je dobře obalíme v nasekaných bylinkách (5), přikryjeme je fólií (6) a uložíme na několik hodin do chladničky. Podáváme nakrájené na tenké plátky (7).

SLEDUJTE PŘÍPRAVU POKRMU KROK ZA KROKEM. JE TO OPRAVDU SNADNÉ!



TIP

TUŇÁK S VÍNEM

Osvědčeným a doslova zážitkovým spojením je steak z tuňáka a Pinot Noir. To je vzhledem k pikantní kyselosti, eleganci a rafinovanosti jako stvořené právě k jídlům z tuňáka. Starobylá burgundská odrůda vína dosáhla světového věhlasu. Do českých zemí ji dovezl Karel IV. z Burgundska a nechal vysadit na Mělnicku. Na etiketách lahví se kromě mezinárodního názvu Pinot Noir můžete setkat také s českým názvem Rulandské modré, italským Pinot Nero či německým Spätburgunder.



**Vinařství Spielberg
PINOT NOIR
výběr z hroznů**

- země původu: Česká republika
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

219,⁹⁰ 266,⁰⁸*

* cena s DPH

7



TUŇÁK MALÝ (EUTHYNNUS ALLETTERATUS)

Nejhojněji se vyskytuje v tropických oblastech Atlantiku. Často se lze setkat i s označením falešný tuňák žlutoploutvý. Některé exempláře váží až 18 kg. Nejčastěji se prodává vcelku a po vyfiletování se většinou griluje nebo peče.

TUŇÁK OBECNÝ – BLUEFIN (THUNNUS THYNNUS)

Obývá severní Atlantik od Norska až po Azorské ostrovy a vody severního Tichomoří. Tento druh je na pokraji vyhubení, proto MAKRO jeho prodej nepodporuje.



JEN TO NEJLEPŠÍ

MAKRO nabízí tuňáky v kvalitě „sashimi“ i ve vyšším stupni jakosti „super sashimi“, u níž zaručuje stálost barvy a čerstvost až po dobu dvou týdnů. Proto je tuňák v této kvalitě vždy zabalen do tkaniny.

MEZINÁRODNÍ GARANCE KVALITY

Společnost MAKRO se ve spolupráci s dalšími organizacemi snaží zavést mezinárodně uznávanou garanci kvality pro produkty z rybních farem (Aquaculture Stewardship Council – ASC). Od roku 2011 toto razítko výrobce zaručuje chovnou metodu vhodnou pro jednotlivé druhy a minimální zátěž životního prostředí.

TATARÁK Z TUŇÁKA

(TARTARA DI TONNO)

4 PORCE

- » 400 g čerstvého tuňáka
- » 1 lžice kvalitních oliv
- » 1 lžice kaparů
- » 2 rajčata
- » 2 lžice extra panenského olivového oleje
- » 1 citron
- » sůl, pepř
- » hrst petrželové natě

Rajčata spaříme, oloupáme a po odstranění zrníček je nakrájíme na malé kostičky. Přidáme k nim nasekané olivy a kapary, nadrobno nakrájeného tuňáka a vše dobře promícháme. Přilijeme olivový olej, dochutíme solí, pepřem a petrželkou a nakonec zakápneme citronovou šťávou. Podáváme s opečenou bagetkou.

Zdroj: www.s-italem-v-kuchyni.com

**RYCHLÝ
A EFEKTNÍ
RECEPT POCHÁZÍ
Z KUCHYNĚ
EMANUELA
RIDIHO.**



ZDRAVÁ POCHOUTKA



KVALITA RYB A PROFESIONÁLNÍ RADY

MAKRO Cash & Carry už mnoho let zaujímá přední pozici v prodeji čerstvých ryb, které jsou ústředním bodem moderního, dietně vyváženého a promyšleného jídelníčku.

RYBÍ FARMY

Čím populárnější pokrmem se ryby stávají, tím důležitější je povinnost obchodníků a spotřebitelů uchovávat toto přírodní bohatství pro příští generace. Ryby totiž nejsou nevyčerpatelný zdroj – proto MAKRO již mnoho let prosazuje zodpovědný přístup k jeho využívání. Odborníci odhadují, že 80 % veškeré divoké rybí populace už bylo vyloveno, a tak velká část rybího sortimentu MAKRO pochází z vodních farem. Příkladem jsou tresky z Norska stejně jako mořská pražma a mořský vlk z Řecka. Čerstvá pražma z rybích farem ostatně patří k nejprodávanějším rybám v MAKRO.

Leckteré populární a výtečné rybí druhy byly ještě před několika lety považovány za nevhodné pro chov ve farmách. Třeba norský bílý halibut – velmi lahodná platýsovitá ryba, která může vážit až 300 kg, patřila v mnoha mořských oblastech k ohroženým druhům, ale tento problém vyřešily právě rybí farmy. Pocházejí z nich také klasické štiky či pstruzi, případně exotické a méně obvyklé druhy, jako je tilápie. Mořských i sladkovodních rybích farem neustále přibývá: dnes již uspokojí polovinu světové poptávky po rybách. Chov tuňáků na rybích farmách se však příliš nedaří.

ZODPOVĚDNOST ZA BUDOUCNOST

Jako prostředník mezi rybím průmyslem a zákazníky MAKRO dbá na zodpovědné rybářské metody, původ zboží pouze z doložitelných rybářských oblastí a samozřejmě na maximální čerstvost zboží. U 50 exotických rybích druhů, které MAKRO celoročně nabízí a jež jsou u zákazníků stále populárnější, společnost věnuje pozornost tomu, aby dodavatelé dodržovali přísná rybářská omezení.

LEGÁLNÍ A EKOLOGICKÝ RYBOLOV

V sortimentu ryb MAKRO dodržuje politiku udržitelného rozvoje a ekologické zodpovědnosti. Jeho obchodní partner je členem sdružení Friends of the Sea. Kvóty odchyty jsou nižší, ale úředně doložitelné.



Tuňák filet

- lat.: Thunnus albacares
- bal.: cca 1,5–2 kg
- cena za 1 kg

252,00 289,80*



Tuňák filet

- lat.: Thunnus albacares
- vel.: cca 3 kg/ks
- původ: Filipíny, Srí Lanka
- cena za 1 kg

549,00 631,35*



Tuňák filet sashimi

- lat.: Thunnus albacares
- vel.: cca 3 kg/ks
- původ: Filipíny, Srí Lanka
- cena za 1 kg

599,00 688,85*



Frédéric Magnien PINOT NOIR Bourgogne A.O.C.

- země původu: Francie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

259,90 314,48*



Louis Jadot PINOT NOIR Bourgogne A.O.C.

- země původu: Francie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

239,90 290,28*



Vínarstvý Plešinger RULANDSKÉ MODRÉ výběr z hroznů

- země původu: Česká republika
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

149,90 181,38*

* cena s DPH

**Kupon na 15% slevu
na tuňáka filet sashimi AA Grade
získáte na www.makro.cz/ryby**



ŠŤAVNATÉ CITRUSY

Citrusové plody jsou během chladného zimního období v nejlepší formě. Potěší veselými barvami i svěží chutí a dodají organismu spoustu přírodního vitamínu C.



Citrony „Limone di Sorrento“

- původ: Itálie
- bal.: karton 5 kg
- cena za 1 kg

89,⁹⁰ 103,^{39*}



Citrony džusové

- odrůda: Primofiori
- garantovaný obsah šťáv: 20 %
- vel.: příčný průměr 53+ mm
- původ: Španělsko
- balení: síť 5 kg
- cena za 1 kg

25,⁹⁰ 29,^{79*}



Limety zelené

- vel.: příčný průměr 42+ mm
- původ: Mexiko, Brazílie
- bal.: karton cca 4,5 kg
- cena za 1 kg

85,⁹⁰ 98,^{79*}



Limetové listy sušené

- původ: Čína
- bal.: krabička 10 g
- cena za 10 g

19,⁹⁰ 22,^{89*}

* cena s DPH

POMERANČE

Pomerančovník čínský do Středomoří z Číny přivezli Portugalci ve druhé polovině 15. století. Ze spotřebního hlediska se pomeranče dělí na sladké a hořké. Mezi **sladké** patří většina známých druhů včetně pomerančů červenomasých (krvavých). K největším výživovým přednostem těchto citrusů patří vysoký obsah vitaminů C a B a také minerálních látek jako draslík, vápník či fosfor.

Mezi **stolní pomeranče**, vhodné pro přímou konzumaci, se řadí především pupečné pomeranče patřící do skupiny Navel (Navelina, Thompson Navel, Navelate, Washington Navel aj.). Stejně využití mají také **červenomasé pomeranče**, např. odrůda Tarroco, Sanguinello či Maltaise. Pro výrobu džusů a čerstvých šťáv se využívá **španělských odrůd** Valencia Late, Valencia a dále těch, jež se kvůli pevnější slupce či množství jader pro přímou konzumaci příliš nehodí. Pomeranče mají všestranné využití od konzumace za syrova, přes výrobu džusů a marmelád i jako přísada do dezertů a pečiva. Představitelé **hořké** skupiny – citroník hořký (bigarade) a bergamot – se k jídlu nehodí, zato mají široké uplatnění v potravinářském průmyslu. Zejména bergamotové éterické oleje se využívají při výrobě likérů, aromatizování čajů či tabáku a neobejde se bez nich ani parfumářský průmysl.

MANDARINKY

Mandarinky pocházející z Asie jako první v Evropě ochutnali počátkem 19. století Angličané. Název mandarinka patří konkrétnímu druhu citrusu, slouží však jako souhrnné označení všech variant, kříženců a mutací. Mezi nejznámější druhy náleží mandarinka unšiu, středomořská, královská a obecná – k té se řadí také populární klementinky.

Mandarinky jsou výborným zdrojem vitaminu C, obsahují také rozpustnou vlákninu pektin a řadu minerálních látek. Hodí se zejména ke konzumaci za syrova, využívají se i do kompotů, ovocných salátů a lehkých dezertů.

CITRONY

Dužina kromě kyseliny citronové obsahuje především vitamin C a vitaminy skupiny B. Kvůli intenzivní kyselé chuti nejsou citrony vhodné ke konzumaci za syrova, našly však nevídaně široké uplatnění v gastronomii.

Plody s hladkou kůrou obsahují více šťávy, a hodí se tedy pro přípravu nápojů a pokrmů, jako jsou domácí limonády,



sorbety, salátové zálivky, marinády, dipy, tvarohové dezerty a masové či zeleninové směsi. Citrony s hrubou strukturou se lépe strouhají a poskytují dostatečné množství aromatické kůry pro kandování a přípravu sladkých kynutých moučnicků, cukroví či orientálních jídel.

Italská odrůda **Limone di Sorrento** se pěstuje jižně od Neapole na Sorrentském poloostrově. Žluté plody vynikají intenzivní vůní a výraznou kyselostí a od roku 2000 nesou značku PGI (chráněné zeměpisné označení EU). Zhruba 60 % produkce se využívá k výrobě slavného citronového likéru Limoncello.

TIP

BIO CITRUSY

Při pěstování plodin v ekologickém zemědělství se nesmějí používat umělá hnojiva, chemické postřiky ani geneticky modifikované organismy. U citrusů hraje bio kvalita roli zejména při zpracování celých plodů včetně jejich kůry. V sortimentu MAKRO proto naleznete citrony, pomeranče a limety také v bio kvalitě.



Pomeranče džusové

- odrůda: LaneLate, Salustiana
- garantovaný obsah šťávy: 40 %
- vel.: příčný průměr 67+ mm
- původ: Španělsko
- bal.: síť 5 kg
- cena za 1 kg

25,90 29,79*



Pomeranče červenomasé

- odrůda: Tarocco
- vel.: příčný průměr 67+ mm
- původ: Itálie, Španělsko
- bal.: karton cca 10 kg
- cena za 1 kg

29,90 34,39*



Mandarinky Nadorcott s lístky

- vel.: příčný průměr 46+ mm
- původ: Španělsko
- bal.: dřevěná bednička 2,3 kg
- cena za 1 kg

49,90 57,33*



Mandarinky Ortanique

- velikost: příčný průměr 67+ mm
- původ: Španělsko, Řecko
- bal.: karton cca 10 kg
- cena za 1 kg

25,90 29,79*

* cena s DPH



SPECIÁLNÍ POMOCNÍCI

- » Pro zpracování kůry citrusů použijte speciální struhadla. Užitečným pomocníkem je škrabka zvaná zester. Na konci rukojeti má několik kovových oček, jež kůru precizně oddělí od hořkých blan. Vzniklé proužky se mohou dále krájet. Lze je také kandovat a v neposlední řadě jsou působivou dekorací při servírování pokrmů. Pozor, chcete-li při vaření využít kůru běžných plodů, před zpracováním je důkladně očistěte kartáčkem pod tekoucí horkou vodou.
- » Šťávu z citrusů získáte díky některému z mnoha druhů citrusovačů. Výhodou je minimální námaha a dokonalé využití veškeré šťávy. Chcete-li nápoj ochutit jinými druhy ovoce, zbavte je slupky, nakrájejte na menší kousky a ve šťávě z citrusů je rozmixujte ponorným mixérem.



Co do obsahu vitamínu C a minerálních látek pomelo nezůstává pozadu za ostatními citrusovými plody, v Číně je navíc hojně využívaným přírodním léčivem. Výborně chutná za syrova, hodí se pro přípravu marmelád, citrusových džusů i jako přísada do salátů nebo jídel z vepřového masa.

LIMETKY

Aromatické limetky jsou citlivé na chlad, a proto rostou jen v subtropických a tropických oblastech. Nejznámější mexická (pravá) limetka je vysoce aromatická, velmi kyselá a obsahuje hodně jader. Oblibu získala také tzv. perská limetka s hladkou zelenou kůrou, velkým množstvím šťávy a minimem semen.

Výrazná chuť a vůně přinesla limetkám široké využití. V našich končinách se nejčastěji pojí s přípravou míchaných nápojů, především mojita. Skvěle ochutí i thajská jídla nebo pokrmy z ryb a drůbeže. Strouhaná kůra provoní dezerty a krémy a šťáva se skvěle hodí na přípravu osvěžujících sorbetů.

podobně jako kuličky vinné révy. Jsou velké, pevné a plné šťávy. Jejich dužina může mít světlou, růžovou nebo krvavě červenou barvu a nakyslou až sladce nakyslou chuť s různě intenzivní nahořklou notou. Za tu vděčí hořčinu zvanému naringin. Grapefruity obsahují množství vitamínu C, vitamínů skupiny B a minerálních látek. Odrůdy, jimž červený odstín dodává barvivo lykopen, mají podle výzkumů také preventivní účinky proti infarktu.

Plody se konzumují nejčastěji za syrova a podle intenzity hořkosti se přislažují. Využívají se také pro výrobu šťáv a džusů, sorbetů a míchaných nápojů.

POMELO

Pomelo není kříženec, patří mezi tradiční citrusy. Pěstuje se v celé jihovýchodní Asii, plody dosahují průměru až 25 cm a hmotnosti až 1,5 kg. Jednotlivé druhy se značně liší – sladká, nakyslá či hořká dužina může mít barvu od zelené po tmavočervenou.

VÍTE, ŽE...

... citrusy jsou nejpěstovanějšími plody na světě? Porážíjí dokonce i banány a vinnou révu. Na prvním místě stojí pomeranče se 60% podílem na celkové produkci, za nimi se řadí mandarinky, citrony, limetky, grapefruity a pomela.

GRAPEFRUITY

Grapefruit je přirozeným křížencem pomeranče a pomela. Jeho jméno bylo odvozeno od anglického slova grape (hrozen) – plody totiž visí vedle sebe



Citrony

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

29,⁹⁰ 34,^{39*}

* cena s DPH

KUMKVÁTY

Citrusové plody velké jako olivy mají šťavnatou, lehce nahořklou dužinu a konzumují se i se sladkou kůrou. Obsahují velké množství pektinu, minerálních látek a vitamínů. Mohou se jíst za syrova, výborně chutnají i kandované. Využívají se pro výrobu sirupů, mohou být součástí sladkého pečiva, dezertů i pokrmů z drůbežního a vepřového masa. Skvěle se hodí jako ozdoba míchaných nápojů.

LIMEQUATY

Oválné plody dorůstající do rozměrů 3–5 cm mají žlutozelenou barvu a tenkou nasládlou slupku. Chuť dužiny připomíná limetu, je však kyselejší a má mírně nahořklý tón. Konzumovat se mohou včetně slupky, jejich šťáva výborně dochutí míchané nápoje a hodí se také do marmelád a lehkých dezertů.

CITRUSOVÁ SEZONA

Obecně trvá na severní polokouli zhruba od října do června, na jižní od dubna do prosince.

ČERVENOMASÉ POMERANČE

Moro.....září – leden
Tarocco.....říjen – březen
Sanguinelloleden – duben

POMERANČE

Navelina.....listopad – červen
Navelate.....březen – duben
Valencialistopad – květen
Washington Navel ...listopad – leden

MANDARINKY

Klementinkylistopad – leden
Tangerinky.....listopad – květen
Satsumalistopad – leden

CITRONY

Verdelliceloročně
Sorrento.....celoročně (nejvyšší kvalita
březen – listopad)
Monachellozáří – listopad
Primaflori.....říjen – únor



Pomeranče

- původ: Itálie
- bal.: síť 3 ks
- cena za síť

39,90 45,89*



Limetky zelené

- původ: Mexiko
- bal.: síť 3 ks
- cena za síť

59,90 68,89*

VAŘÍME S CITRUSY

POMERANČE

Dužina se hodí do ovocných i zeleninových salátů – kombinovat ji lze s čerstvými listy i s masem, rybami (losos, makrela) či luštěninami (cizrna). Pomeranče beze slupek můžete přidat do pekáčku ke kuřeti či kachně. Pomerančová kůra ochutí těsta, krémy, zavařeniny či sorbety, využívá se při přípravě likérů a sušená poslouží jako koření na maso či do marinád. V nich najde uplatnění i čerstvá šťáva, která se navíc výborně hodí do omáček k drůbeži a tučnějším rybám. Z koření si s pomeranči nejlépe rozumějí skořice, zázvor a kardamom.

CITRONY

Citronová šťáva je častou složkou marinád, protože dobře křehčí a ochucuje maso. Citron patří i k rybám – ať už v podobě citronové omáčky či čerstvé šťávy. Ta dodá chuť i lehkým těstovinám. Strouhaná kůra v kombinaci s dalším kořením, např. pepřem či rozmarýnem, se hodí na grilované nebo pečené maso. Zkuste upéct kuře s celými či nahrubo pokrájenými citrony, případně přidat česnek a čerstvé bylinky.

GRAPEFRUITY

Grapefruit obsahuje látky povzbuzující chuť k jídlu a podporující zažívání, je tedy vhodný jako předkrm či závěrečný chod po sytých pokrmech. Zajímavou kombinaci představuje salát s fenyklem a jablky, skvělý je grapefruit s avokádem, milovníci nahořklých tónů zaujme kombinace s čekankou. Za vyzkoušení stojí i kachna na grapefruitech. Grapefruit lze kombinovat také i s mořskými plody či vepřovým masem.



Cedrák „Buddhova ruka“

- původ: Thajsko, Čína
- bal.: ks
- cena za ks

279,90 321,89*



Pomelo bílé

- původ: Čína, Vietnam
- bal.: ks • cena za ks

29,90 34,39*



Limequaty

- původ: Jižní Afrika
- bal.: tácek 200 g
- cena za 200 g

79,90 91,89*



Kumquat

- původ: Jižní Afrika
- bal.: tácek 200 g
- cena za 200 g

49,90 57,39*



ODŠTAVŇOVAČ CATLER JE 4010

- příkon: 1 200 W
- široký plnicí otvor: 84 mm
- mikrosíto z nerezové oceli
- 5 nastavení rychlosti
- LCD displej • 1,2l nádoba s praktickým oddělovačem pěny • všechny odnímatelné části lze mýt v myčce

3 899,00 4 717,79*

* cena s DPH

KACHNA PLNÁ CHUŤÍ

Chystáte-li slavnostní oběd, lákavou variantou může být kachna. Její maso nabízí nespočet lahodných úprav, takže ať zvolíte kteroukoli, vaši hosté budou jistě nadšeni.



Kachna vodňanská

- původ: Česká republika
- cena za 1 kg

89,⁹⁰ 103,^{33*}



Kachna

- původ: Maďarsko
- cena za 1 kg

79,⁹⁰ 91,^{85*}



Kachna/kačer Barbarie

- původ: Francie
- cena za 1 kg

149,⁰⁰ 171,^{35*}



Kachny a produkty z nich nacházejí cestu na stoly milovníků jídla stále častěji. Z kachny divoké byly vyšlechtěny dva základní typy kachny domácí: kachna evropského typu, která má vodorovné postavení těla, a kachna asijská se vzpřímeným tělem, díky němuž se lépe pohybuje po souši.

Evropská plemena se rozlišují také podle zeměpisného původu: kachna elsborská se chová v Anglii, z Francie pochází větší kachna ruánská a menší nantská.

Nejčastěji se v obchodech lze setkat s reprezentantkou asijského typu – tučnější kachnou pekingskou. Mezi její křížence patří rovněž oblíbená vodňanská kachna. Méně tuku obsahuje pižmovka (říká se jí také kachna čínská, i když často pochází z Jižní Ameriky, či barbarie, pokud je dovážena z Francie). Její lidový název husokachna nemá zoologické opodstatnění. Červené maso této drůbeže chutí připomíná divokou kachnu. V porovnání s ostatními plemeny má nižší hmotnost – kačer váží nanejvýš 2,5 kg. Křížencem pižmovky a pekingské kachny je mulard. Kačeři tohoto druhu jsou zdrojem tučných jater.

Největšími evropskými vývozci jsou Polsko, Maďarsko a Německo. Na trh kachny přicházejí z rychlovykrmů, kde prožijí zhruba dva měsíce. Kromě chlazených i mražených celých kusů můžete koupit také prsa a stehna nebo prsní plátky. K oblíbeným lahůdkám patří kachní tournedos čistá nebo plněná foie gras.

NAPLŇTE JI!

Dutina v drůbeži odedávna láká kuchaře k nadívání. Proč byste si měli užívat „pouze“ jemného masa, když můžete tento chuťový zážitek kombinovat s dalšími výtečnými lahůdkami? Nádivka sváteční jídlo obohatí a posune autora pokrmu do vyšší kuchařské ligy. Při nadívání neodstraňujte všechn tuk z břišní dutiny kachny, protože právě on dodá nádivce tu pravou chuť.

TIP

KŘUPAVÁ KŮRKA, ŠŤAVNATÉ MASO

Maso při pečení pravidelně polévejte výpekem, jen tak zůstane opravdu šťavnaté a kůrka bude křupavá a lesklá. Pokud kůži potřete medem, krásně ztmavne a získá aromatičtější příchuť.



Kachní prsa Magret de Canard – mulard IGP

- původ: Francie
- vakuově baleno
- cena za 1 kg

339,00 389,85*



Kačeří prsa Barbarie

- původ: Francie
- vakuově baleno
- cena za 1 kg

355,00 408,25*



Kachní prsa – řez Tournedos

- původ: Francie
- bal.: 2x140 g
- cena za 1 bal.

149,00 171,35*



Kachní prsa – filetky

- původ: Francie
- vakuově baleno
- bal.: cca 250 g
- cena za 1 kg

289,00 332,35*

* cena s DPH



Kachní stehna mulard

- původ: Francie
- vakuově baleno
- cena za 1 kg

149,00 171,35*



Kačeří stehna Barbarie

- původ: Francie
- vakuově baleno
- cena za 1 kg

169,00 194,35*



Pekáč na kachnu

- materiál ALU litina
- rovnoměrné a rychlé rozdělení teploty – úspora času a energie při vaření
- vnitřní povrch – ILAQ CORFLON
- vnější povrch – černý NELEPIVÝ povlak PTFE
- skleněná poklice s AROMA držadlem

599,99 725,99*

DOPŘEJTE JÍ ČAS ANEB VAŘENÍ VE VAKUU

Maso pečené pomalu za nižších teplot vás překvapí křehkostí, barvou i chutí. Metoda vaření ve vakuu známá sous-vide (čtěte su vid) vznikla zcela náhodně v 70. letech 20. století ve francouzském Roanne během experimentu při přípravě foie gras. Za jejího vynálezce je považován Georges Pralus.

Maso zavakuované v sáčku spolu s marinádou nebo bylinkami se velmi pomalu vaří ve vodní lázni, zpravidla při nižších teplotách. Suroviny přitom ztratí pouhých 5 % hmotnosti. Při úpravě ryb a jemnějších mas lze využít takzvanou přímou metodu s teplotou vaření 60–65°C. Nepřímé vaření („double cooked“ = dvakrát vařené) používají především profesionálové. Maso uleželé v marinádě zprudka opečou na pánvi a rychle ho zchladí. Poté maso zavakuují a vaří 3–36 hodin ve vodní lázni, která někdy dosahuje až 85°C.

VÝHODY SOUS-VIDE:

- » maso má výraznou a silnou chuť
- » zůstává růžové a šfavnaté ve stupni medium/medium rare
- » přidaná zelenina neztrácí vitaminy
- » minimalizují se ztráty hmotnosti pokrmu



JAK DLOUHO TRVÁ PEČENÍ?

Drůbež	Čas	Teplota/Stupeň (u plynové trouby)
Kachna	1,5–2 hod.	190–200 / 2–3
Husa	2,5–3 hod.	180–200 / 2–3
Krocán (krůta)	2,5–3 hod.	180–190 / 2–3
Kuře	50–60 min.	200–225 / 3–4
Bažant	55–60 min.	200–225 / 3–4
Křepelka	15–20 min.	160–180 / 2–3

* cena s DPH



**Kachní játra
Foie Gras IGP**

- původ: Francie
- vakuově baleno
- cena za 1 kg

919,00 1 056,^{85*}



**Kachní játra
Foie Gras**

- původ: Maďarsko
- vakuově baleno
- cena za 1 kg

629,00 723,^{35*}



**Husí játra
Foie Gras**

- původ: Maďarsko
- vakuově baleno
- cena za 1 kg

859,00 987,^{85*}

VÝTEČNÁ POCHOUTKA

Foie gras (čtete foa gra) – ztučnělá játra hus a kachen – jsou vyhlášenou pochoutkou. Kachní játra musejí vážit maximálně 700 g a mít pevnou, poddajnou strukturu a světlou barvu. Jejich cena je oproti husím játrům nižší. Kachní foie gras se získávají především z kachen mulard, které jsou ochotny polykat velké množství potravy. Drůbež se totiž pro získání foie gras krmí, či spíše překrmuje, specifickou metodou zvanou gavage. Husám a kachnám je při omezeném pohybu podáváno velké množství potravy, především vařené kukuřice. Jejich játra se tak zvětší a obsahují velké množství tuku.

V některých zemích EU je tato metoda vykrmování drůbeže z důvodu ochrany zvířat zakázána, dovoz je však povolen. Hlavními dodavateli foie gras jsou proto Francie a Maďarsko, které na zákaz nepřistoupily. Především Francouzi jsou velcí gurmáni a tato pochoutka u nich má velkou tradici.

ÚHLEDNÉ PORCE

Jídlo má být nejen chutné, ale také krásné na pohled, proto byste měli pečenou kachnu stylově naporcovat nejlépe nůžkami na drůbež nebo vhodným ostrým nožem:



1| Položte kachnu na hřbet a nejprve odřízněte stehna.

2| Řežte podél páteře odzadu dopředu až k prsní kosti.

3–4| Odtlačte maso od kosti, řízněte do kloubu a vyndejte prsní část.

5–6| Opakujte postup na druhé straně a můžete servírovat.

TŘÍDĚNÍ KACHNÍCH JATER

EXTRA R (RESTAURACE)

**400–700 g,
světlá bez vad**

EXTRA F (ZPRACOVÁNÍ)

**300–450 g,
světlá bez vad**

2. TŘÍDA

**nad 300 g,
mohou obsahovat růžová
místa, stopy krve**

PURÉÉ

**nad 300 g,
všechna ostatní tučná
kachní játra**

RAFINOVANÉ KOMBINACE FOIE GRAS

- › Jemnou chuť foie gras nepřehlušte kořením, stačí sůl a pepř (zejména bílý).
- › Výtečně si pochutnáte na zprudka opečených nebo grilovaných játrech.
- › Dokonalým chuťovým doplňkem jsou ovocné omáčky a zavařeniny z jablek, hrušek, švestek nebo fíků, stejně jako omáčky z aromatických sladších vín.
- › Opečená játra se často kombinují s hovězím masem.
- › Luxusní lahůdkou je spojení foie gras s aromatickými lanýži.
- › Vynikající pochoutkou studené kuchyně vyrobenou z foie gras je terina (játra marinovaná ve víně či koňaku se stlačí do formy a pečou při teplotě lehce nad 100 °C ve vodní lázni).



* cena s DPH

Volba kvalitního červeného vína vám sama o sobě nezajistí dokonalý požitek – se vzácným nápojem je totiž třeba správně zacházet. Dodržíte-li osvědčený postup podávání, objevíte novou škálu chutí a vůní.

ČERVENÉ VÍNO MÁ STYL

UŽÍVEJTE VŠEMI SMYSLY

- › Milovníci vína by měli být trpěliví a po nákupu nechat láhev odpočinout. Nápoj po několika dnech správného uskladnění předvede svou kvalitu lépe, než když jej vypijete ihned v den transportu.
- › Víno musí mít při podávání správnou teplotu. Poté, co ji změříte vinným teploměrem, nejdříve zkoumejte ve sklenici barvu vína a stopy, které zanechává na skle. Podle množství hnědých tónů lze určit stáří – čím je jich více, tím je víno starší.
- › Po zrakovém ohodnocení nastupuje čich. Aby z povrchu vína vystoupilo co nejvíce molekul vůně, nápojem krátce zakružte ve sklenici, a tu posléze přidržte u nosu. K popisu toho, co buket vína připomíná, se používají různá přirovnání – například druhy ovoce. Čichem lze také odhadnout, zda má víno nějakou vadu.
- › Nakonec usrkněte a ochutnejte víno na jazyku a na patře. Jak vyvážená je sladkost a kyselost? Jak silně se de-rou na povrch třísloviny? V ústech se z vína uvolňují další molekuly aroma. Z úst procházejí hrdlem a dostávají se opět do nosu, kde lze odhalit další vůně. Na závěr se soustředte na dochuť: zmizí dojem z vína ihned poté, co jste je spolklí, nebo nějakou chvíli doznívá?



**Réserve
des Vignerons
SAUMUR A.O.C.**

- země původu: Francie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

149,⁹⁰ 181,^{38*}



**Louis Chevallier
BOURGOGNE
PINOT NOIR**

- Bourgogne A.O.C.
- země původu: Francie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

189,⁹⁰ 229,^{78*}



**Chateau
Rocher-Figeac
SAINT-EMILION
A.O.C.**

- země původu: Francie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

289,⁹⁰ 333,^{39*}



**Cuvee Prestige
GIGONDAS A.O.C.**

- země původu: Francie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

239,⁹⁰ 290,^{29*}



**Vinařství Plešinger
MODRÝ PORTUGAL
pozdní sběr**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

139,⁹⁰ 169,^{28*}



**Vinselekt
Michlovský
FRANKOVKA**

- jakostní víno
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

119,⁹⁰ 145,^{08*}



**Znovín Znojmo
RULANDSKÉ
MODRÉ
výběr z bobulí**

- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

229,⁹⁰ 278,^{18*}



**Habánské sklepy
ZWEIGELTREBE
pozdní sběr**

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

184,⁹⁰ 212,^{64*}



MÁ SPRÁVNOU TEPLITU?

Na chuť vína má velký vliv jeho správná teplota při podávání, kterou zjistíte díky speciálnímu teploměru. Externí kroužky sdělí teplotu bez kontaktu s nápojem, prakticky je teploměr kombinovaný s uzávěrem. Pozor, víno nikdy nechláďte rychle!



**Guardione Micheletti
BOLGHERI
SUPERIORE D.O.C.**

- země původu: Itálie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

429,00 519,^{09*}



**Contessa di Radda
CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.**

- země původu: Itálie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

219,90 266,^{08*}



**Veglio Michelino
& Figlio
BAROLO D.O.C.G.**

- země původu: Itálie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

399,00 482,^{79*}



Sklenice Fortissimo

- bezolovnatý křišťál
- extraodolné proti rozbití
- zachovává si původní lesk i po 2 000 mycích procesech
- bal.: 6 ks
- cena za 1 ks

699,99 846,^{99*}

PROFESIONÁLNÍ PŘÍPRAVA

Většinu druhů červených vín svědčí přelití z láhve do karafy chvíli před konzumací. Podle typu nápoje zvolte druh přípravy.

DEKANTACE

V láhvích se staršími zralými červenými víny najdete nejrůznější usazeniny, které se skládají z vinného kamene, barviv a tříslovin (taninů). Sedimenty se nasmějí dostat do sklenice, protože mění chuť nápoje a nepříjemně křupou mezi zuby. Víno by proto den před podáváním mělo stát ve svislé poloze, aby se usazeniny ze stěny láhve přesunuly na dno. Láhev opatrně otevřete a víno velmi pomalu přeléváte do nakloněné karafy. Usazeniny jsou dobře vidět ve světle svíčky. Jakmile se sediment (depot) dostane do hrdla láhve, nalévání zastavte a usazeniny spolu s malým množstvím vína zůstanou na dně.

Starší vína jsou plně vyzrálá a nepotřebují „dýchat“, provzdušnění jim naopak může uškodit. Dekantace do štíhlejší karafy s úzkým hrdlem se provádí těsně před naléváním vína do sklenic.

Hodně stará jemná vína by však špatně provedená dekantace mohla znehodnotit až k nepoživatelnosti. Uchovávejte je v takřka vodorovné poloze v proutěném držáku a z něj je opatrně nalévejte přímo do sklenic. Bez dekantace se obejde také červené burgundské, v němž se tvoří jemná sladká usazenina.

KARAFOVÁNÍ

Karafování se doporučuje pro mladší, nevyzrálá červená vína s větším množstvím tříslovin (taninu). Díky provzdušnění se změkčí a získají jemnější chuť a intenzivnější vůni. Při karafování je třeba do vína dostat co nejvíce vzduchu. Přeléváte je do baňaté karafy tak, aby teklo po skle a na co největší ploše přišlo do kontaktu s kyslíkem. Díky tomu se v něm postupně rozvinou všechny vůně a získá čistý a harmonický buket.

Čím je víno mladší a s větším obsahem tříslovin, tím je pro ně karafování prospěšnější a od přelití do podávání by měla uplynout delší doba. Vína se zvláště velkým množstvím tříslovin (mladá Bordeaux či Barolo, španělská Reserva nebo kalifornský Cabernet Sauvignon) lze nechat v karafě dvě hodiny i více. Pinot Noir raději nepřeléváte, oxidace ho totiž může poškodit.



VOLBA SPRÁVNÉ SKLENICE

1. Extra baňatá sklenice pro těžká, vyzrálá červená vína (např. burgundské, Barolo, Shiraz).

2. Štíhlejší a vyšší sklenice pro mladší červená vína (např. Bordeaux, Rioja), soustřeďuje buket a ovocné aroma.

3. Baňatá sklenice s poměrně velkým otvorem pro vína s menším obsahem tříslovin (např. Beaujolais, Barbera).



K rychlému provzdušnění vína při přelévání slouží dekantovací nálevka. Ta rozvíří vzduch, takže víno na cestě z láhve do sklenice může dostatečně dýchat.

ODBORNÍK RADÍ

Červené víno má mnoho podob. Díky pestré škále vůní a chutí si každý konzument může vybrat to „své“. Červená vína mají oproti bílým větší potenciál archivování a také ta nejslavnější a nejdražší vína na světě jsou z valné většiny červená. V produkci České republiky lze najít červená vína s překrásnými ovocnými tóny, středně plnou chutí, lehkostí a jistou dávkou elegance. Díky menšímu množství alkoholu a nekomplikované chuti jsou vhodná ke každodennímu pití. Čím více se budeme vzdalovat na jih od naší země, tím více bude v červeném víně přibývat alkoholu, tříslovin a extraktivních látek. Paleta červených odrůd v jižních zemích je pestřejší a zabírají větší rozlohu na vinicích. Při konzumaci červeného vína dbejte na teplotu podávání a způsob servírování. Mladá červená vína by měla mít teplotu 14–16 °C, starší pak 16–18 °C. Pokud máte možnost, červená vína vždy dekantujte. Přelitím do skleněné karafy dochází k provzdušnění nápoje a přitom se maximálně uvolní aromatické a chuťové látky.



Richard Süs,
sommelier
MAKRO

DOKONALÝ ZPŮSOB NALÉVÁNÍ

Nalévání vín, která nepotřebují dekantaci ani karafování, můžete odkoukat od dobře vyškolených číšníků. Všimněte si, že uchopí láhev ve spodní části a pomalým nakláněním nápoj opatrně a nehlukně přelévají do sklenice. Viněta na láhvi by vždy měla směřovat dopředu tak, aby ji host viděl. Elegantní zakroužení rukou na závěr zajistí, že ubrus nepotřísní ani kapka. Než tento trik dokonale ovládnete, na hrdlo láhve nasadte nalévací zátku, která ukápnutí zabrání.



JEN DO ČTVRTINY!

Vinné sklenice by nikdy neměly být naplněny až po okraj, protože víno potřebuje vzduch, aby mohlo ve sklenici rozvinout a nashromáždit svůj buket. Sklenice na červené víno se širokým objemem plňte maximálně do čtvrtiny, při nalévání je zvedejte a naklánějte.

Jacobs Creek RESERVE SHIRAZ

- země původu: Austrálie
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

239,⁹⁰ 290,^{28*}



Terrazas MALBEC Reserva

- země původu: Argentina
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

318,⁹⁰ 385,^{87*}



Errazuriz Max Reserva CABERNET SAUVIGNON

- země původu: Chile
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

278,⁹⁰ 337,^{47*}



Miguel Torres CELESTE Crianza

- země původu: Španělsko
- bal.: 750 ml
- cena za 750 ml

439,⁰⁰ 531,^{19*}

* cena s DPH

TAJEMSTVÍ KÁVOVÉHO OBŘÁDU

Jen málokterá návštěva odmítne šálek kávy. Češi konečně pronikají do tajů pravého kávového potěšení a typický „turek“ či čtvrtlitrový hrnek s řídkým roztokem instantní kávy s mlékem jsou již zvolna na ústupu.

Na světě roste zhruba 500 druhů kávovníku, ovšem pro milovníky voňavého nápoje jsou důležité jen dva: kávovník statný (*Coffea Robusta*) a kávovník arabský (*Coffea Arabica*). Odolnější robustě se daří v nižších nadmořských výškách a vydrží i méně příznivé podmínky. Obsahuje až třikrát více kofeinu než kvalitnější arabika, proto se z ní vyrábějí konzumní a instantní kávy a kávové směsi. Arabika se pěstuje ve vyšších nadmořských výškách teplých oblastí a tvoří asi 70 % celosvětové produkce. Její aroma a chuť se odlišují podle místa, kde roste. Čím je káva kvalitnější, tím méně kofeinu obsahuje, zato je v ní více zdravých nenasycených mastných kyselin a lipidických olejů.



Zrnková káva

- více druhů
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg od

279,⁹⁰ 321,^{89*}



Zrnková káva

- bal.: 500 g
- cena za 500 g

199,⁹⁰ 229,^{89*}



Mletá káva

- více druhů
- bal.: 250 g
- cena za 250 g od

99,⁹⁰ 114,^{89*}



Mletá a zrnková káva

- více druhů
- bal.: 4x250 g
- cena za 1 ks od

69,⁹⁰ 80,^{39*}

ZÁZRAK ZVANÝ PRAŽENÍ

Kvalita kávy se odvíjí také od umu a zkušeností pražiče. Citlivý a zručný odborník zapojí do práce všechny smysly. Poslouchá, jak zrna při pražení praskají, hodnotí jejich vůni a barvu a podle toho upravuje teplotu a celý proces pražení. Ty nejvyšší a nejdražší kávy vznikají mícháním jednotlivých kávových zrn, která pak tvoří dokonalou harmonii chutí a vůní.

Káva RIOBA prodávána v MAKRO se praží v italském Janově ve specializovaném podniku s více než stoletou tradicí. Takzvaným italským pražením do stupně „dark“ vznikne kořenější chuť s unikátním čokoládovým tónem a vyšší sladkostí.

VYBERTE SI TU PRAVOU

Způsobů přípravy kávy je nespočet, ale základem všech je čerstvě umletá, nejlépe vakuově balená káva, která zajistí správnou chuť i vůni budoucího nápoje. Delší dobu pražená, tmavá a lesklá kávová zrna poskytují po jemném namletí výraznější chuť s typickou hořkou tečkou. Světlá a matná, nahrubo umletá zrna mají jemnější, lehce nakyslou chuť. Roli hraje i množství použité suroviny. Na šálek espressa o objemu 25–35 ml se doporučuje 7–9 g kávy, tedy zhruba dvě plné kávové lžičky.

VODA ROZEHRAJE CHUŤ

Všimli jste si, že stejným způsobem připravovaná káva vám lépe chutná třeba na chatě? Není to jen pohodou při konzumaci, ale především složením vody. Její čistota, množství minerálů i pH mají na chuťový dojem velký vliv. Nejvhodnější je středně tvrdá voda, proto je

součástí některých kávovarů (např. pro přípravu espressa) zařízení, jež vodu změkčuje. Chuť zlepší i voda, která prošla domácí filtrace konvicí.

Kávu byste měli spařovat vodou asi 95 °C teplou. Pozor, turecká či arabská káva nevznikají pouhým přelitím, roztok vody a kávy musí přejít varem.

PROFI KÁVA U VÁS DOMA

Kvalitní káva si zaslouží velmi pečlivé zacházení. Škodí jí vlhkost, změny teploty, světlo a vzduch. Chcete-li si tedy opravdu pochutnat, kupujte celá zrna. Ta si déle udrží aroma, zvláště pokud je uchovávané ve vzduchotěsných nádobách a namelete si odpovídající množství před každou přípravou kávy. Ideálním domácím postupem je příprava nápoje v pákovém kávovaru doplněném jednoporcovým mlýnkem, případně ručně v konvici french press.

Nechce-li se vám investovat čas do skladování kávy a jejího následného mletí, pořídte si kávovar typu E.S.E.

(easy serving espresso). Připraví vám výtečný nápoj z kávových kapslí nebo papírových filtrů (tzv. podů). V nich je slisováno vždy stejné množství kávy namleté ve vhodné hrubosti. Dávky jsou baleny v ochranné atmosféře ve speciálních sáčcích, jež dokonale uchovají aroma i chuť.

ZÁSADY SERVÍROVÁNÍ

Nápoj podávejte v předehřátých porcelánových, skleněných nebo keramických šálkách. Ideální je zaoblený tvar, v němž se déle drží aroma. Servírujte s teplým mlékem či smetanou a cukrem, případně s umělým sladidlem ve zvláštních nádobách – každý host si poslouží dle chuti. Chybět by neměla ani sklenka vody na doplnění tekutin, které tělo po požití částečně dehydrujícího nápoje ztrácí.



**ZRNKA KÁVY
OBSAHUJÍ
OLEJ, PROTO JE
TŘEBA KÁVOVARY
I MLÝNKY
PRAVIDELNĚ
ČISTIT.**



MLÝNEK V HLAVNÍ ROLI

Mlýnek s nastavitelnou hrubostí mletí je k mání už za cenu kolem 600 Kč, špičkové kousky přijdou na více než 7 000 Kč. S nimi si můžete připravit kávu přesně podle svých potřeb.

- › **Velmi jemně mletá káva** na omak podobná hladké mouce se hodí ke klasické přípravě turecké či arabské kávy v džezvě.
- › **Jemně mletá** je ideální na přípravu espressa.
- › **Středně hrubě mletá** je vhodná do mocca konvice.
- › **Hrubě mletá** se hodí pro filtrovanou kávu.
- › **Velmi hrubě mletá** káva se uplatní ve french pressu – přístroji, v němž ručně stlačujete pístem kávu zalitou horkou vodou. Pořídíte ho za cenu od 300 Kč.

BARISTA VÍ O KÁVĚ VŠE

Barista zkoumá původ a odrůdu kávy, posuzuje tvar zrn a způsob jejich zpracování. Má velké znalosti o kávě a těší ho jejich předávání všem, kdo o ně projeví zájem. Ví, jak tento nápoj připravit tak, abyste si dokonale vychutnali jeho podmanivé aroma i chuť.



Jaroslav Petrouš, barista MAKRO



Selezione Oro

- mletá káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

249,⁹⁰ 287,^{39*}



Zrnková káva

- 3 druhy
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

249,⁹⁰ 287,^{39*}

JAKOU SI DÁTE?

ESPRESSO

Malý šálek silné kávy se připravuje ve vysokotlakém kávovaru protlačením horké vody přes porci kávy (7 g kávy na 30 ml vody, silnější Ristretto pouze s 20 ml vody, případně Double Espresso či Lungo se 14 g na 50 ml vody).

CAPPUCCINO

Základem klasického cappuccina je kvalitní mléko našlehané horkou párou do pěny. Do šálku s espressem se pak ve stejném poměru přidává teplé mléko a mléčná pěna. Skořice, kakao, čokoláda ani šlehačka s původním receptem na cappuccino nemají nic společného.

MACCHIATO

Na rozdíl od cappuccina se k přípravě tohoto nápoje používá pouze espresso a mléčná pěna.

LATTE

Do jednoho dílu kávy se přidají dva až tři díly teplého mléka.

LATTE MACCHIATO

Kombinace předchozích dvou druhů nápoje servírovaná ve vysoké sklenici, aby vynikl dekorativní efekt vrstev mléka, espressa a mléčné pěny.

TURECKÁ (ARABSKÁ) KÁVA

Porce velmi jemně mleté kávy se rozmíchá s vodou, případně i s cukrem a v klasické džezvě (nádobka z mosazi, mědi, stříbra nebo oceli na přípravu kávy) se celkem třikrát přivede k varu a nechá usadit.

MOCCA KÁVA

Tento výrazný nápoj se vyrábí ve speciální dvoudílné šroubovací mocca konvici. V její spodní části je voda a ve středu sítko s kávou. Voda se přivede k varu a horká pára proniká přes sítko do horní části konvice.

PAŘIŽSKÁ KÁVA

Káva s velkou porcí pravé šlehačky.

ALŽÍRSKÁ KÁVA

Nápoj s kopcem šlehačky přelitý vaječným krémem.

IRSKÁ KÁVA (IRISH COFFEE)

Káva smíchaná s třtinovým cukrem a irskou whiskey, na závěr zjemněná pozvolna vlitou smetanou.



Espresso 100% Arabica

- zrnková a mletá káva
- více druhů • bal.: 250 g
- cena za 250 g od

131,⁹⁰ 151,^{89*}



Zrnková káva 100% Arabica

- 2 druhy • bal.: 250 g
- cena za 250 g

139,⁹⁰ 160,^{89*}



Espresso bez kofeinu 100% Arabica

- mletá a zrnková káva
- bal.: 250 g • cena za 250 g

139,⁹⁰ 160,^{89*}



Šálek s podšálkem RIOBA

- porcelán • bal.: 6 ks
- cena za balení od

349,⁹⁹ 423,^{49*}



RIOBA Silver

- zrnková káva • bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

159,⁹⁰ 183,^{89*}



RIOBA Gold

- mletá a zrnková káva
- bal.: 1 kg • cena za 1 kg

259,⁹⁰ 298,^{89*}



RIOBA Platinum

- zrnková káva • bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

289,⁹⁰ 333,^{89*}

AMERICANO (AMERICAN COFFEE)

Káva, které lze bez obav vypít více šálků, se skládá z jednoho dílu espressa a dvou dílů vroucí vody.

FRAPÉ (LEDOVÁ KÁVA)

Rozpustná káva, cukr, mléko a led důkladně protřepané v šejkru a případně ozdobené šlehačkou.

PHARISEE COFFEE

Káva ochucená rumem a cukrem a doplněná velkou porcí šlehačky.

AUSTRIAN FIAKER/ LUZERNER KAFI

Velká mocca káva s větší dávkou cukru a švestkovou brandy je typická pro Rakousko a Švýcarsko.

SPANISH CARAJILLO

Káva, likér, brandy nebo rum, cukr a citronová kůra.

CAFFÉ CORRETTO

Espresso s pořádnou porcí grappy, brandy nebo likéru často nabízejí v Itálii.

POZOR NA NEŠVARY!

- › Často lze narazit na českou lidovou tvořivost týkající se názvů, jako je preso či presíčko, případně pikolo. Žádná taková káva neexistuje. Stejně tak cappuccino, jemuž chybí jedno „p“ nebo „c“, je hrubou chybou v nápojovém lístku, nemluvě o tom, že na ně nepatří ani skořice, ani šlehačka.
- › Pozor na údržbu kávových mlýnků či kávovarů. Oleje obsažené v kávových zrnkách na vzduchu časem žluknou – mlýnek i kávovar na zrnkovou kávu je proto třeba pravidelně čistit. Trysku ke zpěňování mléka po každém použití profoukněte párou a otřete, aby se na ní mléko nepřipalovalo. Pěna se nesmí přešlehat ani přepálit, teplota při zpěňování nesmí přesáhnout 70 °C.
- › Zrnková káva vydrží při dobrém uskladnění bez přístupu vzduchu několik týdnů, mletá ztratí správné aroma už po dvou hodinách. Nepřipravujete-li kávu často, nekupujte velká balení. Vyčpělou kávu nikoho neuctíte.
- › Český „turek“ správně pojmenovaný „zalévaná káva“ je největším postrachem milovníků kávy. Z kávy se do nápoje vylouhují nepříjemné třísloviny, které neprospívají trávení, nemluvě o logru skřípajícím mezi zuby.
- › Ani instantní nápoj většina znalců kávy nepovažuje za kávu a odborníci na výživu její častou konzumaci nedoporučují. Je to jako byste vařili pouze polotovary a polévky z „pytlíku“.



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 nákupech výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn v bal. 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 v sekci Aktuální nabídka.

OD TŘEBOŇSKÉHO KAPRA PO HUMRA S VAŠÍ MAKRO KARTOU

Nejbohatší nabídku více než 40 druhů čerstvých ryb najdete jedině v MAKRO. Sladkovodní kapr je tak čerstvý, jako byste ho právě vylovili z jihočeského rybníka. Ale i živý humr z Kanady v objemném viváriu je stejně čerstvý jako ve svém mořském žilvu. Neváhejte a obohaťte svou kuchyni rybími pochoutkami všech vod, moří a oceánů.

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

www.makro.cz



PARTNER PROFESIONÁLŮ