



ZIMNÍ GIN

Klasická receptura Beefeateru je v limitované Winter Edition obohacena o typické zimní koření a další přísady, např. skořici, muškátový oříšek. To doplňuje čerstvá chuť borovice a aroma jalovce. Tyto ingredience spolu s kůrou ze sevillských pomerančů dotvářejí kořeněný a hřejivý gin, skvělý pro chladné zimní měsíce. Cena: 359 Kč



POŘÁDEK V KUCHYNI

Flexibilní závěsný systém Kitchen Today od společnosti Brabantia pomůže při efektivní organizaci vaší kuchyně. Každý kuchař má při vaření jiné potřeby a právě díky stylovému nástěnnému systému si může vytvořit vlastní, originální „věšák“, kde bude jen to, co využije. Základem systému Kitchen Today je lišta z odolné matné oceli, na kterou se pomocí posuvných háčků doplňují další elementy. Více info na www.brabantia-shop.cz



Hliněná bašta

Újezdská 619, Průhonice

Hned přivítání v přední signalizuje, že Hliněná bašta skrývá hodně pestří gastronomický obsah. Z navíceného akvária na vás hledí vypouklýma očima langusta, za zády v druhém akváriu poklidně polehávají humři. Je to signál, že hlavní atrakcí Hliněné bašty jsou dary moře v nejrůznějších podobách. Majitel a současně šéfkuchař pan Hynek Vávra si s rybím masem rozumí. V atraktivním designu připravuje například red snopera, rybí filé protkané silným stonkem citronové trávy vytvořilo kornout, který byl naplněn ratatouille. Podloží tvořil kuskus, zcela originální inovací pak je estragonová omáčka. Na jídelním lístku figurují další rybí speciality, jak je přírodní sezona. Krevety s pikantní cajunskou omáčkou, tuňák, který nabral barvu i chuť v hliněné peci, halibut, mošský jazyk, platýz, ale také jeseter či barracuda, ze sladkovodních ryb zejména candát. Ne všichni hosté ale jsou velebítele ryb. Pro ty jsou připravena další masitá i zeleninová jídla, hlavní atrakcí menu je bizoní maso. Více info na www.hlinenabasta.cz

DOBŘÉ MENU

Šikovné posily pro vaši kuchyň i stůl



VAŘTE POD TLAKEM

V tlakovém hrnci se jídlo vaří za vyššího tlaku, čímž se dosáhne vyšší teploty vaření a sníží se tak doba přípravy pokrmu. Zatímco některé druhy masa se při klasickém dušení připravují několik hodin, v tlakovém hrnci jsou hotové během pár desítek minut. V moderním tlakovém hrnci uvaříte cokoli, uspoříte čas i náklady a navíc uchováte potravinám veškeré vitamíny a nutriční hodnoty. Nové hrnce Fissler mají pěkný design, prvotřídní funkčnost a řadu „vychytávek“ pro snadnou manipulaci a bezpečné použití: dvě rukojeti k uchopení hrnců, třístupňový bezpečnostní systém, nastavitelné stupně vaření nebo optickou a akustickou signalizaci vypnutí. Cena: od 3360 Kč



KONEC LEDNA PATŘÍ VÍNU

Poslední lednový týden v Praze opět patří vínu a špičkové gastronomii. Po roce se vrací další ročník úspěšného festivalu Prague Wine Week, který se stal již tradiční lednovou vinařsko-gastronomickou akcí české metropole. Od 24. do 30. ledna pražské restaurace, vinoteky a vinné bary nabídnou ochutnávky vín či speciální menu kombinovaná s nejlepšími víny soutěže Prague Wine Trophy 2010. Více informací na www.praguewine.cz

MALINY V ZIMĚ?

TADY JSOU!

Nová svačinka Genuss Plus v kombinaci jablko s malinou a citronem obsahuje pouhých 63 kcal/100g, žádný tuk či sacharózu a žádné konzervační látky. V každém kelímku je vitamínů C, E a B6 jako ve dvou „klasických“ jablkách. Cena: 24,90 / 180g, více info na www.efko.com



NOVÉ OMÁČKY K RÝŽI, MASU A ZELENINĚ

Thai Kari ostrá omáčka se závorem a koriandrem, Kokos Kari indická omáčka zjemněná kokosovým mlékem a lehká zeleninová čínská Sladko-kyselá omáčka, to jsou tři novinky od Spaku. Jsou připraveny výhradně z čerstvých surovin – křupavé a šťavnaté zeleniny, svěžích kousků ananasu a pikantního koření. Skvěle se hodí k přípravě jednoduchých pokrmů, stačí uvařit rýži, orestovat na pánvi vepřové, drůbeží či rybí maso a vybrat si jednu z omáček. Krátce prohřejte a lahodný pokrm vonící exotikou je hotov. Více info na www.spak.cz, cena: 39,90 Kč / 400 g

NEJEN ZA DOBRÝM JÍDLEM

