

## 1/ Seznamte se!

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

FRANKOVKU NEBO CHARDONNAY ZNÁ KAŽDÝ, ALE CO TŘEBA SOLARIS?

Nově vyšlechtěné odrůdy vín dobývají svět a velké oblibě se začínají těšit i u nás. Jedním z jejich velkých propagátorů je i Vinařství Ludwig, které vymyslelo zajímavou řadu vín „Seznamte se!“, v níž tyto netradiční odrůdy představuje. Její součástí je například Hibernál, překvapující svou příjemně šťavnatou a minerální chutí, méně známý červený Sevar, který se výrazně liší od běžných červených vín,

nebo svěží Solaris s tóny citrusových plodů, který před čtyřiceti lety vyšlechtili v Německu z Muškátu Ottonel. Z etiket vín se dozvíte nejen jejich původ, ale také k jakým jídlům jsou vhodná. Poprvé Ludwig představil řadu „Seznamte se!“ loni v předvánoční akci, měla velký ohlas, a tak se rozhodl tuto nenásilnou edukaci zákazníků prodloužit. My říkáme: „Jen tak dále...“  
Cena: 150 Kč.



TAKLE VYPADÁ NOVÁ METAXA GRANDE FINE COLLECTOR'S EDITION 2017.

## 3 / NEJEN PRO BIKERY

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

Kolonial pub, první pražská cyklistická restaurace, je českou cyklistickou scénou přímo prodchnuta. Na pivo sem chodil komentátor Tour de France Robert Bakalář, zakladatel seriálu Kolo pro život Roman Čermák, cyklista, který zvládl jeden z nejdelších sólo úniků v historii profesionální cyklistiky, Luboš Lom a další. Důvody byly jasné – stylové cyklistické prostředí, perfektně čepovaná plzeň a poctivá chlupá gastronomie, na kterou jen tak nezapomenete.



## 4/ Pivo S CHARAKTEREM

Za studena chmelená piva milujeme, donedávna však byla výsadou pouze malých pivovarů nebo sezonní záležitostí. Královský pivovar Krušovice je vůbec prvním velkým pivovarem u nás, který dokázal tento unikátní produkt uvařit ve velkém a nabídnout ho lidem za dostupnou cenu. A v čem vůbec tkví kouzlo studeného chmelení?



Do již uvařeného piva se přidá Žatecký poloraný červeňák, který během zrání při nízké teplotě ležák obohatí o charakteristickou chmelovou vůni a výrazné chmelové doznívání. Krušovice Ležák za studena chmelený má pak ve výsledku chmelové kořenitou, sladovou a trochu karamelovou chuť s bylinnými tóny. Podle nás moc hezky chmelené pivo.

## 2/ ESENCE ŘECKA

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

Řecká umělkyně Rodanthi Senduka navrhla novou sběratelskou edici Metaxa Grande Fine. Inspirovala se přitom svobodným řeckým duchem a přímořským životním stylem. Bílá barva symbolizuje domy na Kykladách, modrá moře a zlatá sluncem zalité pláže. Prémiová řecká brandy v nádherné porcelánové karafě vzniká mícháním destilátů, které zrají v sudech z limuzského dubu až 15 let. Dubové dřevo jim dává jemné kouřový nádech oslazený tóny koření, vanilky, lékořice, sušeného ovoce a medu. Cena: 1150 Kč.

## 5/ Nový kabát v duchu black & white

[www.1er.cz](http://www.1er.cz)

Znáte ovocné pálenky Baron Hildprandt Slivovice, Višňovice a Hruškovice 4x destilovaná nebo ovocné speciality Barona Hildprandta ze zralých hrušek, malin a švestek? Pokud ne, je nejvyšší čas je ochutnat. Lahodit teď budou nejen vaší chuti, ale i oku. Zámecká palírna Blatná se totiž rozhodla zmodernizovat jejich láhve a obléct je do matně bílé a černé. Bílá patří pálenkám, černá barva ovocným specialitám. Jednotlivé ovocné příchutě mají i barevně odlišené etikety v podobě poštovní známky a nová je i podoba loga, které nese iniciály značky Baron Hildprandt a rok 1885 – rok založení lihovaru. Cena: 529 Kč.



## 6/ Trochu podzimní inspirace

SE SKVĚLÝMI KUČAŘKAMI SE POSLEDNÍ DOBOU ROZTRHL PYTEL. MY JSME PRO VÁS VYBRALI ALESPŮŇ TYHLE TŘI...

Recepty Mariky a Jirky Kučerových (bloggerů The Kitchen Story) jsou opravdu inspirativní, vyladěné, a hlavně fungují. V jejich první kuchařce „Manželé v kuchyni – jak žít s chutí a vařit s láskou“ jich najdete hned sedmdesát. Krásná kniha, 499 Kč.



Leze už vám maso krkem a rádi byste jedli trochu víc zeleniny? Pak sáhněte po tomhle klenotu „Zeleninová kuchařka z farmy přímo na váš stůl“ šéfkuchaře Country Life, podle nějž si denně připravíte zdravé, výživné a chutné menu, 399 Kč.



Tahle kuchařka je zajímavá nejen po obsahové, ale i vizuální stránce. A hlavně je vytvořena přímo na míru mužům, kteří válčí v kuchyni sami. Padesát receptů v „Sám doma a hladový“ nechybí fantazie ani humor. Fotografie stylizoval sám autor, 399 Kč.



MATTEO DE CARLI PROCESTOVAL SVĚT, ABY NAKONEC SVOU VLASTNÍ RESTAURACI OTEVŘEL V PRAZE.

## 7/ ITÁLIE ve skvělé FORMĚ

Hledáte v Praze italskou restauraci, která by vám dokázala nabídnout pokrmy na finedinnigové úrovni? Tak už dál nehledejte. Je ve Věžeňské ulici a jmenuje se Casa de Carli. Důvod, proč sem každý den přicházejí stálí hosté, netkví ani tak v podařeném vzdušném interiéru, ale v umění šéfkuchaře Mattea de Carli. Ten přistupuje k tvorbě pokrmů nejen s notnou dávkou fantazie, ale i pracovitosti, na kterou v Praze

jinde nenarazíte. Alespoň co se týče italské kuchyně. Takovéhle těstoviny, plody moře nebo i tiramisu jste v životě nejedli. V žádném případě ale nepočítejte s rychlým obědem za zvýhodněnou cenu. Casa de Carli je místem, kam si chodí lidé odpočinout a rozmazlit se. A to klidně i na několik hodin, protože opustit zdejší pohodovou atmosféru bývá obtížné. Asi i proto jsme si tady připadali jako na dovolené. Více na [www.casadecarli.cz](http://www.casadecarli.cz).

## 8/ Jako za časů chrabrého Jánošíka

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

Tatranský čaj má u našich východních sousedů dlouhou tradici a možná že i vaši rodiče si s láskou vzpomenu, jak ho za mladých let popíjeli v horských chatách. Tehdy se vyráběl na mnoho způsobů a i dnes je možné udělat si ho po svém. Tedy smíchat dobrou pálenku s oblíbeným bylinným a černým čajem a osladit medem. Nebo si můžete koupit již namíchaný Tatratea z rodinné Tatranské likérky plněný do typických designových lahví připomínajících termosku. Jeho základem je černý čaj z oblasti Assam, tajná směs bylin a hobliny z dubu. Tatratea ale není jen jeden, což prozrazují už jeho různobarevné láhve. Jednotlivé druhy se přitom liší nejen množstvím alkoholu (od 22 do 72%), ale také příchutěmi. My osobně nedáme dopustit na Tatratea 52%, ve kterém dominuje chuť černého čaje. Zkuste ho vychlazený na ledu nebo naopak zalitý horkou vodou. Cena od: 320 Kč.

