



OCTY HISTORICKÝCH RECEPTUR

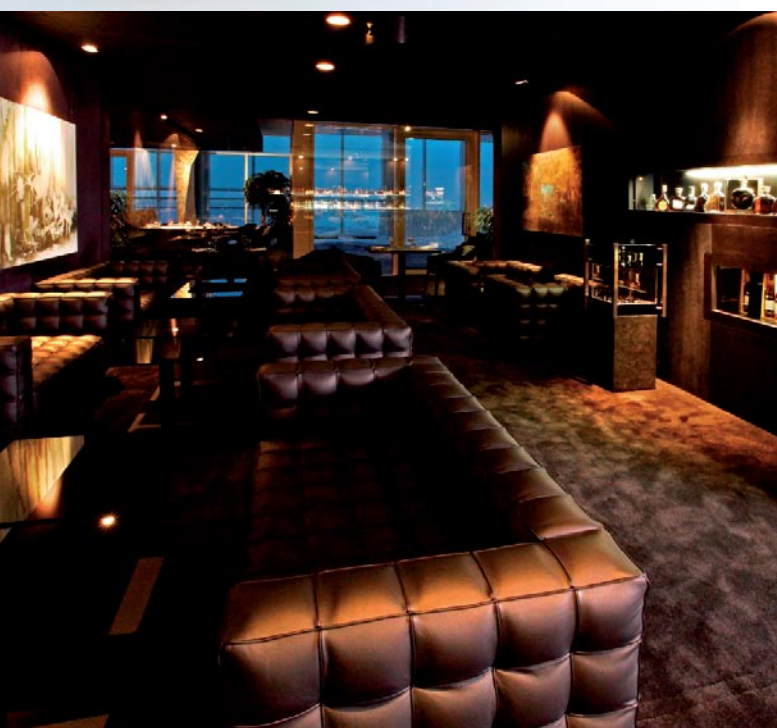
Britský šéfkuchař Alan Coxon se řadí mezi světovou kuchařskou elitu. Jeho umění vymyslet a uvést dokonalé pokrmy potvrzují zkušenosti z renomovaných restaurací, mimoto je také hvězdou kuchařské show na kanálu BBC Food. V loňském roce uvedl na trh řadu tří delikátních octů, které jsou nyní k dostání také v concept store Potten & Pannen – Staněk v Praze na Újezdě. A na jaké chuti se můžete těšit? Staroanglický ocet Ale-Gar v sobě kombinuje sladkost hroznového vína, jemnou hořkost koriandru a čistou, svěží kyselost vín. Ve Starořeckém dochucovadle se zase mísí sladkost hroznového vína, jemná hořkost koriandru a svěží kyselost vína. A poslední z řady je Římská pochoutka, vyrobená z přírodního vína míšeného s kořením, jako je skořice, heřmánek, pálivá paprika a med. Použití octů je velmi široké – od salátových záливок přes úpravu masa až po sladkosti. Cena za 300 ml 450 Kč.

www.alancoxon.com

OSLAVY PŘÍCHODU JARA

Irové slaví den svatého Patrika jen jednu noc, vy však tento svátek můžete prožívat mnohem déle, a to díky pravé irské whiskey Jameson! K příležitosti výjimečné oslavy se výrobce spojil s irským designérem Paulem Dalym, který pro něj limitovanou edici láhví s ilustrovanou etiketou v keltském stylu navrhl. Láhev whiskey s nápadným a zároveň nápaditým designem má jasné poslání: vtisknout celosvětovým oslavám zelený punc irského nadhledu a skvělé zábavy. Zakoupíte v běžné prodejně sítí za doporučenou cenu 349 Kč. A nezapomeňte, slavte s rozumem!

www.jameson.cz



V OBLACÍCH

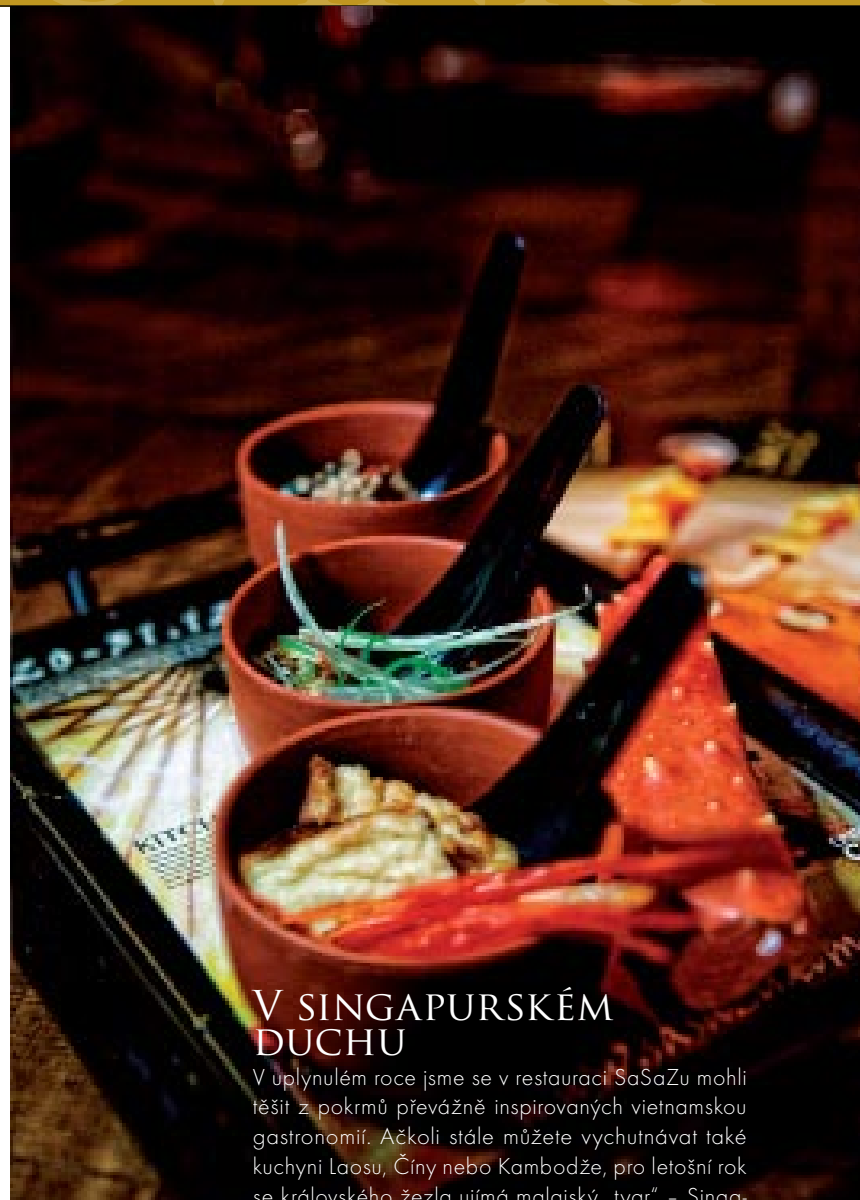
Nejvyšší budova České republiky City Tower otevřela gurmánům své „tajemné“ dvacáté sedmé patro. Snídat, obědvat či večeřet ve výšce 109 metrů s překrásným výhledem na pražské panoráma umožňuje nový Fusion Restaurant & Lounge Aureole. Koncept doplní šéfkuchař Jiří Král se svým originálním pojetím fusion cuisine. Celý gastronomický projekt bude veden šéfkuchařem Jiřím Králem, který sbíral zkušenosti v Indonésii, Itálii, v Paříži nebo Norsku. V Praze vedl kuchyni ve Francouzské restauraci Obecního domu. Pro hosty Fusion Restaurantu & Lounge Aureole vytvořil Jiří Král originální skladbu menu, které nepostrádá kreativitu, rafinovanost a atraktivitu. Aureole nabídne svým hostům prostor o kapacitě 180 míst. Původní řešení interiéru pochází od architekta Radana Hubičky, současné řešení interiéru je z dílny architektů Vlastimila Packa a Jitky Dvorské.

www.aureole.cz



PŘÍRŮSTEK U NESPRESSA

Poslední inovace od společnosti Nespresso se jmenuje Pixie. Jedná se o chytrý, rychlý a intuitivní kávovar, který svým uživatelům pomáhá minimalizovat čas a spotřebu energie, a přitom připravit dokonalý šálek kávy. Kávovar je v současnosti tím nejmenším a nejchytřejším přístrojem společnosti Nespresso – zahřívá se za méně než 30 vteřin, vypíná se automaticky po 9 minutách nečinnosti a spotřebuje o 40 % méně energie než průměrné přístroje třídy A. Pixie je v každém aspektu nápaditě technicky vymyšlený, doslova vyzývá k vložení oblíbené kapsle kávy Nespresso Grand Cru a jejímu stlačení prostřednictvím jemného pohybu páky. K dostání je v šesti výrazných barvách za cenu 3990 Kč v pražském Nespresso Boutique, u vybraných prodejců a také na www.nespresso.com



V SINGAPURSKÉM DUCHU

V uplynulém roce jsme se v restauraci SaSaZu mohli těšit z pokrmů převážně inspirovaných vietnamskou gastronomií. Ačkolí stále můžete vychutnávat také kuchyni Laosu, Číny nebo Kambodže, pro letošní rok se královského žezla ujímá malajský „tygr“ – Singapur. Prostřednictvím šéfkuchaře Shahafa Shabtaye tak nyní můžete i vy zažít v šesti nových pokrmech harmonii singapurských chutí. Čeká na vás také změna stolování, nové lekce vaření i jiný sortiment v SaSaZu Market, který se přizpůsobí singapurským specialitám. Kuchyně nebude tak sladká, jídlo provoní a rozostří chilli, sůl, citron a další koření a bylinky. Některé tyto pokrmy budou nově podávány na kovových talířích namísto původních bambusových. Zkrátka vše má své místo a své prostředí! www.sasazu.com

STELTON V JARNÍCH BARVÁCH

Dánská firma Stelton oděla do jarního hávu své stálce z řady Classic. Termostatická konvice a taška na pečivo jsou nyní k dostání v mátové, růžové a světle modré barvě. Termoska nadčasových linií byla navržena v roce 1977, dnes se vyrábí ve dvou velikostech a v řadě barevných provedení. Na jídelním stole skvěle ladí právě s textilními ošatkami na pečivo v designu Klause Ratha. Ošatky mají širokou škálu použití a uchovávají pečivo déle čerstvé a křupavé – stačí jen ohnout jejich okraje nahoru a sepnout je všitými magnety. www.stelton.cz