



EFI NEWS

EFI NEWSPAPERS 01 | 2022 | SRPEN

WWW.E-FINANCE.EU

UHASTE SVOU ŽÍZEŇ VÝSTAVNÍM PIVEM

EFI Dvanáctka zabodovala na XXXII. Mezinárodním pivním festivalu v Českých Budějovicích.

Milovníci piva vědí, že se jedná o nejprestižnější pivní festival v České republice, kde stovky pivovarů a pivních značek bojují o Zlatou pivní pečeť – certifikované ocenění piva v největší a nejstarší pivovarnické degustační soutěži v České republice, a následně o Světovou pivní pečeť, neboli World Beer Seal, což je hlavní certifikovaná cena ze soutěže oceněných medailistů z jednotlivých kategorií. Degustační soutěže se konají pod dohledem renomovaných garančních a certifikačních autorit (TÜV-SÜD, Bureau Veritas, 3EC, Státní zemědělská a potravinářská inspekce).

Brněnský EFI Pivovar měl v pomyslném ohni tato želízka: EFI Dvanáctka, EFI Desítka, EFI Pšenice, EFI American IPA a EFI Cider.



Byla to právě EFI Dvanáctka, která mezi dalšími 85 konkurenty v kategorii „Světlý ležák premium z minipivovaru“ vybojovala úžasné 2. místo v rámci soutěže Zlatá pivní pečeť.

Díky ocenění EFI Dvanáctka postoupila do „boje o Světovou pivní pečeť“, World Beer Seal, kde se hodnotilo 100 vzorků, 100 oceněných medailových piv. Zde se EFI Dvanáctka umístila na krásném 5.místě.

Na místě patří obrovská gratulace EFI Pivovaru a jeho zakladateli a sládkům, Radku

Jakubcovi, Zdeňku Zikovi a Šimonu Tripalovi, kteří neustále ladí receptury tak, aby především vám pivo chutnalo a rádi jste se do EFI Pivovaru vraceli.

EFI Dvanáctku a další piva a pivní speciály z brněnského řemeslného EFI Pivovaru můžete ochutnat v EFI Hostinci Osmec, EFI Hostinci Zelňák, Staré Tkalcovně, nebo si piva můžete objednat v rámci Brna a okolí do 25km prostřednictvím eFiShopu.

VÍCE ZE ZÁKULÍSÍ EFI PIVOVARU

ROZŠÍŘENÍ EFI PIVOVARU JE V PLNÉM PROUDU

Nemůžeme být šťastnější, že je po našem řemeslném pivu taková poptávka, díky které jsme byli nuceni přistoupit k rozšíření našeho pivovaru. Jak práce postupují?

V současné době probíhá v EFI SPA Hotelu**** Superior & Pivovar rozšíření technologie řemeslného EFI Pivovalu. Veškeré práce probíhají za plného provozu hotelu – co nejvíce se snažíme se o minimalizaci rušivých vlivů na ubytované hosty.

Nyní již máme navezené dva nové ležácké tanky na pivo o objemu 20 hl. Jeden tank na výrobu cideru s objemem 10 hl a jeden na limonádu také 10 hl. Dále v tomto měsíci očekáváme doručení stroje na sycení a výrobu limonády. Potom už stačí jen vše zapojit, otestovat a můžeme vařit ve velkém!



www.efipivovar.cz

NOVÉ PROSTORY



VÍCE ZE ZÁKULISÍ EFI PIVOVARU

EFI Pivoval, který je součástí multifunkční budovy brněnského EFI SPA Hotelu**** Superior & Pivoval v Brně na náměstí 28. října, byl vybudován pro vaření řemeslných piv tradičními výrobními postupy na nejmodernejší dostupné technologii s plánovaným výstavem 200 000 litrů piva ročně.

Základem pivovaru je kompaktní tisícilitrová třínádoba-vá automatická varna DESTILA Smart. Dvoufázové kvašení mladiny probíhá buď v otevřené kvasné kádi anebo v cylindrokónických tancích. Piva dozrávají 4-6 týdnů ve vodorovných ležáckých tancích. Hotové pivo se stáčí na automatické lince do KEG sudů anebo ručně do lahví.

S ohledem na vnitřní členitost objektu EFI SPA Hotelu**** Superior & Pivoval, pro zachování vysoké stability kvality piva a v neposlední řadě k usnadnění obsluhy, byla zvolena technologie s vysokou automatizací běžnou v mnohem větších průmyslových pivovarech. Plně automatizováno je zpracování sladu a jeho doprava do varny, řízení varního procesu, mytí a plnění sudů a sanitace. Pro

výrobu piva v trvale nejvyšší možné kvalitě se investor rozhodl pro plně automatickou centrální CIP stanici s automatickým měřením a dávkováním sanitačních prostředků garantující vysokou mikrobiální čistotu piva, která je vedle zručnosti sládků základem poctivého pivovarského řemesla. Všechny technologické procesy včetně přípravy varní vody, chlazení či energetiky jsou řízeny počítačovým systémem s dálkovou správou a obsluha má tak trvale přehled o tom, co se v pivovaru děje. Technologii navrhla a dodala „na klíč“ brněnská společnost DESTILA.

Nádherná varna s ručně tepanými měděnými pokrývkami v kombinaci s leštěným měděným pláštěm citlivě zapadá do útulného a vzdušného interiéru pivovarské restaurace, uklidňuje svou monumentálností, tichou krásou a neodolatelně láká návštěvníky k ochutnání znamenitého nefiltrovaného EFI Ležáku, poctivé nekompromisní EFI Desítky i řady mimořádných speciálů.



GASTRONOMICKÉ UDÁLOSTI

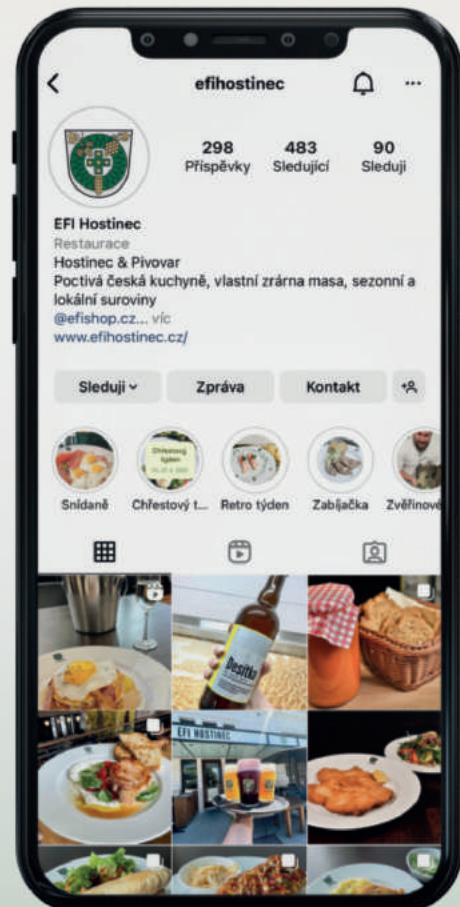
V EFI Hostinci Osmec jsme nelenili a v druhém kvartálu jsme pro naše hosty připravili několik gastro akcí, grilování, představili jsme nové letní menu a stali jsme se součástí Gastromapy Lukáše Hejlíka.

Nová Gastromapa obsahuje 100 brněnských podniků, kvůli kterým se vyplatí Brno navštívit. Máme radost, že si Lukáš Hejlík jako jeden z nich vybral nás EFI Pivovar & Hostinec. Děkujeme!

NOVÉ LETNÍ MENU

SEZONNÍ NABÍDKA

Řízek z vyzrálé vepřové kotlety smažený na sádle, letní Bramborový salát	285 Kč
Grilovaná vepřová panenka, glazované šalotky, máslová Bramborová kaše	295 Kč
Smažené blaťácké zlato, pažitkové Brambory, domácí tatarka	255 Kč
Domácí žloutkové těstoviny s hovězím ragú s cherry rajčaty	255 Kč
Caesar salát s grilovaným kuřecím prsem a sýrem z farmy Pálava	255 Kč
Listový salát s čerstvým sýrem s ořechy z farmy Pálava, pečenou řepou a ostružinami	245 Kč
Brokolicové karbanátky s červenou řepou, Bramborovou kaší, fenyklovo-jablečný salátek	245 Kč
Roastbeef s pečenými Bramborami, karotkou a brokolicí s omáčkou demi-glace	285 Kč



Sledujte naše sociální sítě a žádná novinka Vám neunikne.



WWW.EFIHOSTINEC.CZ

Po načtení QR kódu se Vám zobrazí celé nové letní menu.



REKONSTRUKCE HÁJENKY NA ZÁMKU RAČICE SMĚLE POKRAČUJE

Přes prázdniny je hlavním centrem prací dokončování hrubé stavby střechy na objektu hájenky - zateplení střešního pláště a instalace střešní folie. Nyní je stavba kompletně chráněna před srážkami a my můžeme pokračo-

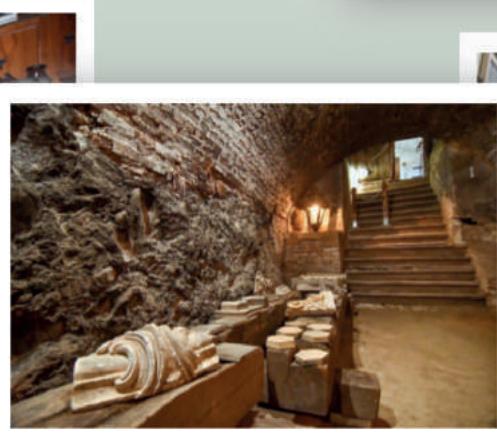
vat ve vnitřních pracích. Jedná se zejména o dokončování sádrokartonových konstrukcí na objektu stodoly, montáž hrubé elektroinstalace a zdravotně technických rozvodů. Dále pokračují práce na hrubých

vnitřních omítkách. Souběžně se rozeběhly hrubé terénní úpravy za objektem hájenky, kde budou realizovány odpočinkové terasy.



SEZÓNA 2022 NA ZÁMKU RAČICE BYLA ÚSPĚŠNĚ ZAHÁJENA

Od pondělí 13.6.2022 se otevřely brány Zámku Račice a Vy se opět můžete těšit na dva poutavé prohlídkové okruhy, stylové i luxusní ubytování na zámku a v předzámčí, na možnost grilování na nádvoří, osvěžení v podobě řemeslného piva z našeho EFI Pivovaru apod.





Přivítá Vás krásná nová fasáda a jistě Vás překvapí výtah, který jsme v zimních měsících zabudovali do útrob samotného zámku!



Přes zimu jsme v předzámčí zrekonstruovali čtvrtý luxusní Apartmán Superior Diamond se sklípkem a pak 5 luxusních pokojů Deluxe Diamond se stylovou kuchyní a jídelnou.

TIPY NA VÝLETY V OKOLÍ ZÁMKU RAČICE

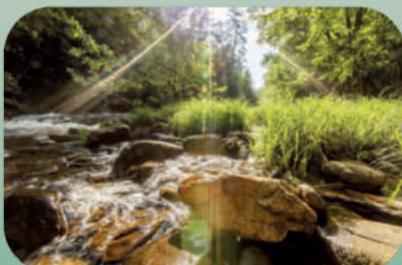
Navštivte rakovecké údolí - jedno z fascinujících míst typické svou krajinou i svou historií. Najdete zde zřetelné stopy prastarých keltských civilizací i osadníků z doby středověku. Je to jedno z nejhezčích a největších kaňonovitých údolí Drahanské vrchoviny. Jeho klínem protéká meandrující potok Rakovec s vějířem vlnkých luk.

Na jaře sem proudí stovky návštěvníků obdivovat louky plné kvítí, ale i v létě je to ideální místo pro piknik. Navíc si u nás na zámku můžete zapůjčit i piknikové koše.

V údolí najdete dále slepencová skaliska, suťová pole, přirozené bučiny i artézský pramen. To vše najdete v takřka 14 km dlouhém údolí táhnoucím se od Jedovnic po Račice.

Na zdejší naučné stezce najdete řadu zajímavých informací, tipů a úkolů a možná i nějaké geokešky. Stezka je dlouhá 14 km a je určena všem bez rozdílu věku. Vydat se po ní můžete pěšky, na kole či na koloběžce.

Po načtení QR kódu se dozvíte více informací o rakoveckém údolí.



CESTUJTE S KLIDEM A BEZPEČNĚ

Pokud se vydáte na jakýkoliv výlet nebo plánujete dovolenou u moře nebo cestu do zahraničí a bojíte se různých nástrah, covidu-19 nebo chcete mít jakékoliv nebezpečí v malíku, spolehněte se na Pojištění.com, které je součástí koncernu e-Finance, a.s. Navázalo spolupráci s kanadskou pojišťovnou Colonnade, kde si nyní klienti mohou sjednat i cestovní pojištění. Klientům nabízí např. vyšší pojistné krytí, nižší spoluúčast, pojištění stornopoplatků a samozřejmě i krytí Covid-19.

Perfektní cestovní pojištění prostřednictvím Pojištění.com si sjednáte během pár minut, online a tedy bez nutnosti osobní návštěvy pojišťovny. Cestovní smlouva a vše potřebné Vám bude zasláno během několika minut přímo na Váš e-mail. Cestovní pojištění nabízíme i od našich dalších smluvních pojišťoven, jako jsou Allianz, Uniqa, AXA se slevou 50%, Slavia, ERGO a e-Finance UNI.

POJIŠTENI.COM



PRÁZDNINOVÝ TIP



Cestovatelská a chalupářská edice, tak jsme pojmenovali novou nabídku hotových, zavařených (sterilovaných) jídel, která mají trvanlivost až 3 měsíce. Jsou tak vhodná na dovolenou, chatu, na cestování, pro chalupáře, zahradkáře nebo prostě jen jako chutná zásoba do Vaší spížky. Připravili jsme si pro vás chutné polévky a hotová jídla, které připravovali už naše babičky a dědečkové. Naservírujte si chutný oběd nebo večeři během pár minut díky jednoduché přípravě.

MÉNĚ ČASU V KUCHYNI, VÍCE SPOLEČNÝCH ZÁŽITKŮ

Chystáte se na dovolenou a přemýšlíte, jak to udělat, aby Vám vaření zabralo co nejméně času? Nebo se Vám prostě nechce v létě „topit“ doma troubou a chcete mít co nejrychleji výborné jídlo pro celou rodinu?

Rozvážíme jídla po Brně a okolí do 25 km od Brna.



Šrncí se šípkovou omáčkou



Kulajda



Plíčka na smetaně



WWW.EFISHOP.CZ

Po načtení QR kódu se Vám zobrazí celá nabídka cestovatelské edice. Objednávat můžete přímo na webových stránkách.

DLUHOPISY PRO OBČANY

E-FINANCE , A.S. JE INVESTIČNÍ A REALITNÍ SKUPINA PŮSOBÍCÍ NA ČESKÉM TRHU PŘES 20 LET. V SOUČASNOSTI SPRAVUJE INVESTICE DO NEMOVITOSTÍ PŘESAHUJÍCÍ 1 MILIARDU KORUN.

Dluhopisy koncernu e-Finance jsou investiční papíry určené občanům České republiky, jejichž základní prospekt dluhopisového programu je každý rok schvalován Českou národní bankou.

„*Nestavíme vzdušné zámky, stavíme a vlastníme skutečné nemovitosti více než 20 let.*”



V současnosti probíhá následující emise dluhopisů pro občany s garantovaným ročním výnosem:



ČTYŘLETÉ PROTIINFLAČNÍ DLUHOPISY S VÝNOSEM INFLACE + 1%

Investice splatná k 1. 8. 2026

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok INFLACE + 1 % je vyplácen každý rok
- dluhopis je možno předčasně splatit na konci výnosového období
- emitentem dluhopisu je obchodní korporace e-Finance CZ, a.s.
- informace na tel 515 555 555 nebo emailem info@e-finance.eu



TRÍLETÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 8%

Investice splatná k 1. 9. 2025

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 8 % je vyplácen každý rok
- dluhopis je možno předčasně splatit na konci výnosového období
- emitentem dluhopisu je obchodní korporace e-Finance CZ, a.s.
- informace na tel 515 555 555 nebo emailem info@e-finance.eu



DVOULETÉ ZAJISTĚNÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 7%

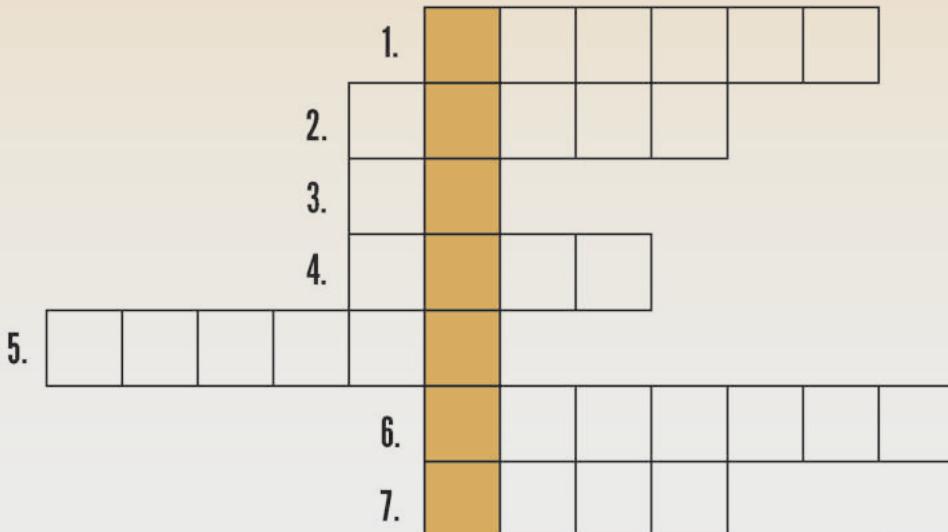
Investice splatná k 1. 10. 2024

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 7 % je vyplácen každý rok
- dluhopis je možno předčasně splatit na konci výnosového období
- emitentem dluhopisu je obchodní korporace e-Finance CZ, a.s.
- informace na tel 515 555 555 nebo emailem info@e-finance.eu

KŘÍŽOVKA

Připravili jsme si pro vás křížovku! Dokážete vyluštit, co má společného náš EFI Hostinec a léto?
Odpověď najdete v tajence

1. Sečná zbraň, 2. Používáme ke stolování, 3. Místo, kde se nacházejí včely (mají tam svůj domov), 4. Obilí (vyrábí se z něj také mouka a chléb), 5. Kyselý a žlutý plod., 6. Místo, kde se vaří, nebo se připravují jídla, 7. Pozdrav



TAJENKA:

Mgr. Jan _____

Executive chef

Honza miluje to, co dělá a je to na něm vidět!

Jeho kuchyně má originální pojetí, inspiruje se moderními trendy a zároveň se můžete spolehnout, že ochutnáte lokální suroviny v té nejlepší kvalitě. Každého hosta vřele přivítá a svým osobitým stylem rád své umění ukáže. A věrte, za jeho kuchyní se budete chtít vracet!



RECEPT

Protože je ta „okurková sezóna“, léto, venku 30 °C vedra, máme pro Vás recept na polévku, kterou si zamilujete a je úplně jednoduchá. Teď si říkáte: „Polívka v takovém vedru, co to je za hloupost?“ Ale tohle není jen taková polívka, podává se za studena!

TARATOR

Bulharská polévka tarator je skvělou volbou v případě, že je venku velké teplo – nejlepší je totiž vychlazená z lednice nebo podávaná s kostkami ledu! :)



SUROVINY

- okurka 1 ks
- bílý jogurt 600 g
- česnek 3 stroužky
- nasekané vlašské ořechy 2 lžice
- hrst pokrájeného kopru
- olivový olej
- voda
- sůl

POSTUP je jednoduchý: Okurky oloupejte a nakrájejte nadrobno. Dochuťte solí a zalijte jogurtem. Přisypejte prolisovaný česnek, pokrájený kopru a promíchejte. Polévku nařeďte vodou, dochuťte solí a podávejte zasypanou ořechy s kapkou oleje.