



EFI NEWS

EFI NEWSPAPERS 04 | 2022 | LISTOPAD

WWW.E-FINANCE.EU

AKTUÁLNĚ Z EFI PIVOVARU

První adventní neděle si již blíží a s ní i náš vánoční speciál z EFI Pivovaru. Pokud můžeme doporučit, za vyzkoušení rozhodně stojí EFI X-MAS BEAER! Aromatické pivo vyrobené za použití devíti druhů sladu, laktózy a ovesných vloček pro hedvábnou sladkost se stává tento Milk Stout opravdovým klenotem mezi našimi pivy. Díky skořici a vanilce bude skvělým vánočním společníkem.



Opravdovým milovníkům tmavého piva nesmí uniknout EFI CASCADIAN DARK ALE. Pivo typické pro své intenzivní chmelové aroma. Tato tmavá varianta celosvětově oblíbeného stylu American IPA ve spojení s praženými a čokoládovými slady spolu s aromatickými chmely Cascade a Citra nabízí opravdu mimořádný chuťový zážitek.

Neváhejte se zastavit do kteréhokoliv z našich EFI hostinců (Osmec, Zelňák, Stará Tkalcovna) a ochutnejte pravé pivní kouzlo vánoc.

Nebo objednávejte na efishop.cz


www.efishop.cz

EFI Hostinec OSMEC

Nám. 28. října 23
602 00 Brno-střed
Telefon: 515 557 515
E-mail: info@efihostinec.cz

EFI Hostinec ZELŇÁK

Zelný trh 4
602 00 Brno-střed
Telefon: 601 150 000
E-mail: zelnak@efihostinec.cz

Restaurace STARÁ TKALCOVNA

Bratislavská 52
602 00 Brno
Telefon: 515 555 515
E-mail: restaurace@stara-tkalcovna.cz

EFI WELLNESS - SEZÓNA SAUNOVÁNÍ V PLNÉM PROUDU

Od 1.11. se můžete těšit na zahájení wellness sezóny v EFI SPA i v eFi Place Hotelu. Tímto je naše wellness sezóna v plném proudu.

Ať už máte sedavé zaměstnání či trávíte většinu času chůzí, jistě oceníte pocit lahodného odpočinku.

Ale jak by takový odpočinek měl vypadat? A proč ho nespojit i s něčím prospěšným pro naše zdraví? Právě pro jeho podporu byste měli zvážit pravidelnou návštěvu wellness centra.

U nás můžete navštívit například finskou nebo parní saunu, vířivku nebo si přečíst knihu a zrelaxovat se v odpočívárně spolu s občerstvením.

Po doplnění vitamínů v ovocném baru můžete posílit imunitu i jiným způsobem. Na EFI SPA Hotelu pro Vás máme hyperbarickou komoru, která Vám pomůže s okysličením krve a zlepšením zdravotního stavu celého organismu. Wellness a saunování je velmi prospěšné.



Načerpejte energii, odreagujte se v našem wellness a zapomeňte na starosti všedních dnů.

Více informací naleznete na našem webu.

VÝHODY SAUNOVÁNÍ:

- ✓ Relaxace
- ✓ Úleva od bolesti
- ✓ Zpomalení stárnutí
- ✓ Snížení krevního tlaku
- ✓ Optimalizace sportovního výkonu
- ✓ Zlepšení funkcí mozku
- ✓ Zlepšení pokožky
- ✓ Posílení imunity

KDY SE SAUNÁM RADĚJI VYHNOUT?

Některé zdravotní podmínky nejsou kompatibilní s používáním saun nebo parních lázní. Pokud máte některý z následujících stavů, nezapomeňte se o sauně poradit se svým lékařem:

- astma nebo jiné dýchací potíže
- srdeční onemocnění
- těhotenství (používání sauny během raného těhotenství může způsobit embryonální nebo fetální abnormality)
- epilepsie
- velmi vysoký nebo velmi nízký krevní tlak
- lidé pod vlivem alkoholu
- lidé užívající stimulanty nebo jiné léky ovlivňující myšlení

EFI SPA HOTEL **** SUPERIOR & PIVOVAR

Náměstí 28. října 23, 602 00 Brno
Telefon: +420 515 557 500
E-mail: recepce@efispahotel.cz



www.efispa.cz

EFI PALACE HOTEL ***

Bratislavská 52, 602 00 Brno
Telefon: +420 515 555 500
E-mail: info@efihotel.cz



www.efihotel.cz

EFI SPA Wellness 120 minut

Po-Pá 10 - 16	340 Kč
Po-Čt 16 - 22	430 Kč
Pá 16 - 22	480 Kč
Sobota, neděle, státní svátky	480 Kč
Voucher - vstup 180 minut	500 Kč
Každá další minuta	3 Kč

Po-Ne 10:00 - 22:00 EFI SPA Hotel**** Superior

eFi Wellness (ceny za 120 min)

	základní cena	Hoteloví hosté a dlouhodobí nájemníci
Po - Čt	430 Kč	215 Kč
Pátek, sobota, neděle	480 Kč	240 Kč
Každá další minuta	3 Kč	

Soukromá rezervace sauny

1 hodina jen 10 - 15	2500 Kč
----------------------	---------

Po-So 16:00 - 22:00

Ne 16:00 - 20:00

eFi Palace Hotel***

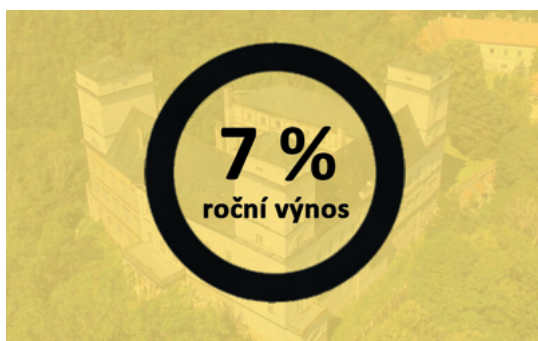
DLUHOPIS JAKO DÁREK NA NĚKOLIK LET

Přemýšlíte o opravdu hodnotném dárku pro Vaše blízké? Koncern e-Finance, a.s. Vám pomůže vyřešit tuto milou starost.

Naše dluhopisy pod Vaším vánočním stromčkem představují aktivum, ze kterého se bude obdarovaný těšit delší dobu. Je jen na Vás, jaký zisk a dobu držení dluhopisu upřednostníte.



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



DVOULETÉ ZAJIŠTĚNÉ DLUHOPISY

Investice splatná k 1.11.2024

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



ČTYŘLETÉ PROTIINFLAČNÍ DLUHOPISY

Investice splatná k 1. 10. 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



TŘÍLETÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 8%

Investice splatná k 1. 10. 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



VÁNOCE BEZ STAROSTÍ

S eFiShopem prožijete opravdu klidné vánoční svátky. Díky našim službám ušetříte peníze za energie a svůj čas pro příjemné zážitky se svými blízkými. Ulehčíme Vám předvánoční shon, proto nechte pečení a přípravu štedrovečerní večeře na nás. Bez obav a špinavého nádobí si užijete plnohodnotné Vánoce – svátky klidu.

Nabízíme:

- Vánoční cukroví
- EFI Vaječňák
- Kapra
- Dárkové vouchery



www.efishop.cz

DÁRKOVÉ VOUCHERY

Je pro vás čím dál těžší vymýšlet, čím podarujete své blízké?

Darujte jim zážitek v podobě gastronomického prožitku či relaxu v EFI SPA Hotel**** Superior & Pivovar.



Vezměte kamaráda, kolegu, tatínka nebo kohokoli, kdo má rád tuhle českou klasiku. Užijete si „chlapský“ večer u výborného piva, které se tak dokonale snoubí s pomalu pečeným vepřovým kolenem.



400 g tataráku, morková kost, česnek, nakládaná cibule, topinky a naše osvěžující piva – to je večer podle našeho gusta! Ať už budete sami nebo někoho vezmete s sebou, na téhle klasice si rozhodně pochutnáte.



Zajímá vás, jak naše skvělá piva vaříme? Cestu od zrnka sladu až po sklenici plnou tohoto božího nápoje můžete zakusit i vy během exkurze, v rámci které naše skvělá piva samozřejmě ochutnáte!

EFI HOSTINEC
OSMEČ

VOUCHER V HODNOTĚ

1.000 Kč

Udělejte radost svým blízkým a přijďte si společně užít vše, co EFI Hostinec nabízí. Těšit se můžete na kvalitní jídla české kuchyně oceněná certifikátem projektu CzechSpecials. Vychutnat si také můžete skvělé pivo vařené přímo v našem řemeslném EFI Pivovaru.

EFI
SPA HOTEL

Dopřejte svým blízkým zasloužený relax v nově otevřeném wellness v EFI SPA Hotelu**** Superior v centru Brna. Najdete zde luxusní wellness s parní a finskou saunou, s vířivkou a unikátní třípodlažní odpočívárnou ve věžičce budovy. V rámci voucheru bude pro vás připraven ručníkový servis, pitný režim (voda, káva, čaj) a ovocný bar.

EFI
SPA HOTEL

VOUCHER V HODNOTĚ

1.000 Kč

UBYTOVÁNÍ WELLNESS GASTRONOMIE



Jedinečné ubytování v krásném designu první republiky, luxusní wellness s parní a finskou saunou, s vířivkou a unikátní třípodlažní odpočívárnou ve věžičce budovy. Během pobytu si můžete vychutnat pokrmy v EFI Hostinci, který připravuje tradiční českou kuchyni, za kterou získal certifikaci projektu CzechSpecials. K výbornému jídlu doporučujeme i skvělá piva vařená přímo v našem EFI Pivovaru.



STARÁ TKALCOVNA

VOUCHER V HODNOTĚ

1.000 Kč

Máte rádi českou kuchyni a chuť skvělého piva? Tak udělejte radost svým blízkým a přijďte si společně užít nevšední zážitek v restauraci Stará Tkalcovna. Těšit se můžete na kvalitní jídla české kuchyně a také na skvělá piva vařená přímo v našem řemeslném EFI Pivovaru.



SVATOMARTINSKÉ MENU

Největším hitem blížících se dnů bude samozřejmě Svatomartinská husa.

Každoročně oblíbené Svatomartinské hody se nezapaditelně blíží a již nyní si prostřednictvím eFiShopu můžete objednat ty pravé husí pochoutky i v chlazené, zavakuované podobě až k vám domů.

EFI Hostinec slaví svátek sv. Martina - svátek všech labužníků. Pokud si Svatomartinskou husu chcete vychutnat ve stylovém prostředí našeho EFI Hostince Osmec (nám. 28. října 23, Brno), zastavte se k nám od 11. 11. 2022, kdy budeme nabízet husí menu v celé své kráse.

Ke svátku svatého Martina neodmyslitelně patří nové víno. U nás můžete ochutnat Moravský muškát, Svatovavřínecké rosé nebo Modrý Portugal. První svatomartinská vína se otevírají každoročně 11.11. v 11 hodin.

Upozorňujeme, že nabídka na eFiShopu i v EFI Hostinci Osmec (nám. 28. října 23, Brno) platí do vyprodání zásob. Proto neváhejte a objednejte si tradiční Svatomartinskou husu nyní v předprodeji a nezapomeňte ani na osvěžující piva z našeho řemeslného EFI Pivovaru.

EFI Hostinec OSMEC

Nám. 28. října 23

602 00 Brno-střed

Telefon: 515 557 515

E-mail: info@efihostinec.cz

www.efihostinec.cz



od 11.11.2022 do vyprodání zásob.

Paštika z husích jater se zeleným pepřem a chutnají ze sušených švestek **135,-**

Husí kaldoun s jatrovými knedlíčky a nudlemi **95,-**

Pomalou pečené husí stehno s červeným zelím s jablky a špekovým a bramborovým knedlíkem **545,-**

Bramborové lokše plněné trhanou husou a brynzou, červené zeli s jablky a husí jus **499,-**

Svatomartinský koláč s tvarohem, povídky a drobenkou **95,-**



Vychutnejte si svatomartinské menu

i z pohodlí domova díky rozvozu přes www.efishop.cz

Nyní přijímáme předobjednávky s dodáním k Vám domů, kanceláře

či zaměstnání nebo osobním odběrem ode dne 11.11.2022 do vyprodání zásob.

eFiShop.cz



Prodejní balení: 500g – 529,- | 1000g – 999,-

Přijímáme předobjednávky na vánoční cukroví, které budeme rozvážet od 20.12.2022.



www.efishop.cz

VÁNOCE S EFI HOSTINCEM

Pomůžeme Vám s přípravou na Vánoce. Současné zrychlené životní tempo nesmí ohrozit kouzelný vánoční čas. Náš EFI Hostinec k tomu napomůže tím, že nebudete v potu tváře stát u trouby, vyvažovat přesné dávky cukru, mouky, vajec, másla i oříšků a předvánoční čas nebude u Vás tak hektický. Naši kuchaři vycházejí při pečení tradičního cukroví z osvědčených rodinných receptů. Napečou pro Vás cukroví jako **včelí úly, ořechové měsíčky, opilý František, čokoládové tlapky s krémem, marokánky, vanilkové rohlíčky, linecké světlé a tmavé, perníčky s polevou.**

Nabízíme možnost přobjednání tradičního českého vánočního cukroví ve dvou sadách.

Samozřejmě na Vánoce nesmí chybět kapr, i toho si u nás můžete v klidu vyzvednout.



SEZÓNA HŘIBŮ

Letošní mimořádná houbařská sezóna se chýlí pomalu ke konci. Pro ty, kteří si ještě nestihli nasušit právě hříbky na štědrovečerní polívku, není nic ztraceno. Stále rostou. Máte možnost nasbírat si zdraví v lese. Houby mají léčivou moc i skrytá rizika.

Hříby jsou velmi blahodárné pro lidský organismus. Už samotná procházka barevným podzimním lesem prospěje nejen vašemu tělu, ale také duši.

Houby obsahují riboflavin a niacin. Tyto dvě látky mají schopnost snižovat hladinu cholesterolu v krvi. Obsahují také draslík, který napomáhá snižovat vysoký krevní tlak. Jejich antioxidanty pomáhají vyplavovat škodlivé látky z těla. Také posilují imunitu a pyšní se bohatým zdrojem zinku a proteinů, které mají desinfekční účinky.

Pozor! Houby mohou také uškodit...

Některé druhy hub jsou ale jedovaté, sbírejte pouze ty, které bezpečně poznáte a na místech, které dobře znáte. Houby totiž absorbují těžké kovy ze země, které by mohly vašemu zdraví uškodit.

Léčivé účinky vybraných druhů hub

Bedla	Podporuje obranyschopnost organismu.
Hříb	Protirakovinné a desinfekční účinky.
Žampion	Antibiotické účinky.
Hlíva ústříčná	Zpomaluje stárnutí. Má protirakovinné účinky.
Shiitake	Má desinfekční účinky.
Václavka	Příznivý vliv na správnou činnost srdce.
Liška	Podporuje imunitu. Příznivý vliv na astma.

Tady máte tipy na bezpečná místa, kde rostou:

Ždánický les

Jedním z nejoblíbenějších míst v okolí města, kam se Brňané vydávají na houby, je Ždánický les. Jedná se o oblast o rozloze 470 km², nachází se v okresech Hodonín, Břeclav, Brno-venkov a Vyškov. Porost je zde smíšený a houbaři zde každý rok, pokud houby zrovna rostou, hlásí úspěchy.

Chřibý

Vyrazit můžete také sbírat do oblasti Chřibů, zde můžete sběr hub spojit i s pěkným výletem. Ať už za výhledy na rozhlednu Brdo, nebo třeba ke kapli sv. Barbory či na hrad Buchlov.

Bzenecká Doubrava

Pokud chcete na o něco méně známé místo, zkuste vyrazit na houby do Doubravy u Bzence. Zdejší borovicový les leží jen pár kilometrů od Ždánického lesa a Chřibů. Zajímavostí je, že se zde nachází národní přírodní památka Váté písky, známé také jako Moravská Sahara.

Mezi další místa patří: Dražanská vrchovina, Rozdrojovické lesy (Brno-Bystřec), Brno – Kohoutovice, Říčky u Brna, Přírodní park Bobrava, Krumlovský les, Líšeň.

Kde momentálně rostou? Napoví i internet...

Český hydrometeorologický ústav zhotovil mapu ČR, která vyjadřuje vhodnost vláhových podmínek pro růst hub. Mapa je na webu pravidelně aktualizována, nejnovější stav pravděpodobnosti růstu hub najdete na webu ČHMÚ.



EXTERÉMNĚ JEDNODUCHÝ, ALE VELMI CHUTNÝ RECEPT Z PRAVÁKŮ

Suroviny

- pevné houby z lesa - množství podle pekáčku, ve kterém pečete
- máslo
- 200 g anglické slaniny
- sůl, pepř, kmín
- česnek podle chuti
- 200 - 400 ml smetany (podle velikosti pekáčku)

Postup

Houby očistíme a nakrájíme na velké kusy, ideálně jen rozpůlíme. V připravené nádobě k zapékání rozpustíme máslo, na kterém osmahneme slaninu nakrájenou na kostičky. Odstavíme z plotny a do pekáčku přidáme houby. Ty okořeníme solí, pepřem, kmínem, česnekem, případně i grilovacím kořením.

Houby s kořením a anglickou v pekáčku promícháme. Zalijeme smetanou a dáme péct do trouby vyhřáté na 250 °C. Za hodinu máme hotovo, vytáhneme z trouby a už si úžasně pochutnáváme.

Mezi oblíbené pochoutky patří i smažené bedly, smaženice, guláš, kulajda...



Pokud si úpravou či sběrem nejste jisti, zastavte se v našem EFI Hostinci Osmec a ochutnejte něco z naší sezónní podzimní nabídky.

Po načtení QR kódu uvidíte sezónní jídelní lístek EFI Hostince Osmec.



www.efihostinec.cz

NAJDI 5 ROZDÍLŮ

Obrázky pak můžeš vybarvit dle vlastní fantazie.

