



# EFI NEWS

EFI NEWSPAPERS 05 | 2022 | PROSINEC

WWW.E-FINANCE.EU

## VÁNOCE JSOU TADY, POJĎTE JE OSLAVIT S EFI

S příchodem prvních mrazíků a tradiční výzdobou v oknech domů nás ovane záhadné kouzlo Vánoc. Svátky se každoročně vracejí a obohacují život všech generací.

Vánoce patří k nejvíce prožívaným a připravovaným svátkům v roce. Téměř všichni slavíme tento čas plný očekávání a splněných přání v rodinném kruhu.

Křesťané si připomínají narození Ježíše Krista, ale původně šlo

o pohanskou oslavu zimního slunovratu.

Jen stěží si představíme vánoční čas bez stromečku, jmelí, koled a zapalování svíček na adventním věnci. České rodiny nezapomínají ani na lidové obyčeje. Nejsilnější postavení mezi nimi má štědrovečerní večeře, dále dárky pod stromečkem a pečení vánočního cukroví i vánočky. Právě vánočka byla dříve na venkově vrcholem slavnostní tabule. Patří

k nejstarším štědrovečerním jídlům.



Tradice praví, že ten, kdo na Štědrý den vydrží nejíst až do slavnostní večeře, uvidí večer zlaté prasátko. To by mu mělo přinést bohatství. Ale ze zdravotního hlediska to není dobrý nápad. Celý den hladově

a večer se přejíst bramborovým salátem s kaprem může vést k žaludečním potížím. Je lepší jíst střídavě.

V současném uspěchaném světě je třeba zpomalit, zapomenout

na starosti a věnovat čas a pozornost svým blízkým. Vánoce jsou k tomu ta největší příležitost. Budme k sobě ohleduplní a milí, vždyť jsou to svátky rodiny, pokoje a lásky.



Zažijte Vánoce bez stresu a s čistou kuchyní díky eFiShop.cz, kde si můžete objednat klidně celou štědrovečerní večeři i cukroví.

Po načtení QR kódu můžete zhlédnout celou vánoční nabídku a rovnou si objednat:



WWW.EFISHOP.CZ

Přijímáme předobjednávky na vánoční nabídku, kterou budeme rozvážet od 20.12.2022.

# K JEDINEČNÝM CHVÍLÍM ROKU PATŘÍ TRADIČNÍ POKRMY, ZA KTERÉ RUČÍME



Prožijte kouzlo Vánoc se společností e-Finance, a.s. Díky eFishop.cz můžete strávit slavnostní chvíle v teple rodinného kruhu a ušetřit svůj čas i energii. Kuchaři z EFI Hostince se o vše postarají, můžete si objednat tradiční vánoční **kapří polévku**. Z hotových hlavních jídel nabízíme **smažený filet z kapra** z našeho rybníka, **smažený telecí řízek** na přepuštěném másle, domácí **uzenou krkoviici**. Kapra i řízek nabízíme i ve formě polotovaru, který si jednoduše dohotovíte doma. Na výběr máte ze dvou bramborových salátů. Ochutnat můžete i naši **domácí vánočku** nebo neváhejte a objednejte si rovnou celý set **vánočního cukroví**. Pro milovníky uzenin máme čerstvě zauzené vánoční **EFI Klobásy**. Rozbalování dárečků pod rozzářeným stromečkem všem nedočkávatým příjemně lahodný **EFI Vaječňák**. A musíte si dát i vánoční speciál **X-mas Beær** na dobrou náladu.

## ZIMNÍ DRINKY

v EFI Hostinci Osmec

EFI Vaječňák 0,04l	49 Kč
Horký EFI Cider s medem	65 Kč
EFI X-mas coffee (ristretto, EFI vaječňák)	75 Kč
Svařené víno (bílé/červené/růžové)	75 Kč
Horký jablečný mošt s Jablkovici „Kaapl“	95 Kč
Jägerccino (0,04l Jägermeister, čokoláda, mléko)	115 Kč



Pokud stále nevíte, jak obdarovat své blízké, v sekci tipy na dárečky najdete, jak název napovídá, od voucherů až po dárkové krabice, plné překvapení, které si budete moci sami nakonfigurovat.



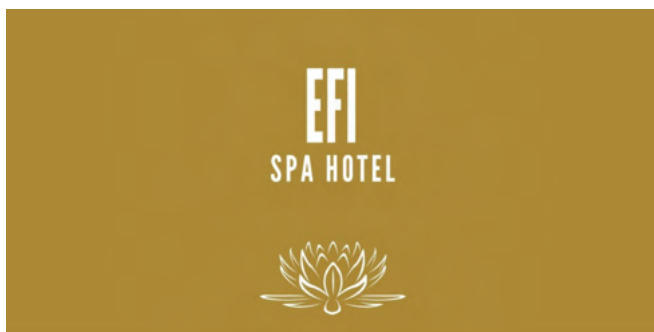
WWW.EFISHOP.CZ

# DÁRKOVÉ VOUCHERY

Je pro vás čím dál těžší vymyslet, čím podarujete své blízké? Darujte jim zážitek v podobě gastronomického prožitku či relaxu v EFI SPA Hotel\*\*\*\* Superior & Pivovar.



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.



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.



Jedinečné ubytování v krásném designu první republiky, luxusní wellness s parní a finskou saunou, s vířivkou a unikátní třípodlažní odpočívárnou ve věžičce budovy hotelu. 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.



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



## NAPIŠTE JEŽÍŠKOVI O VOUCHERY DO WELLNESS – DARUJTE ZÁŽITEK

Přichází první mrazíky a ti z Vás, kteří se potřebují ohřát, jistě uvítají možnost přímo v prostorách EFI SPA Hotelu. K našemu luxusnímu wellness patří velkokapacitní finská sauna, parní sauna, vířivka a unikátní odpočívárna ve třech patrech věžičky hotelu. Po pobytu v sauně Vám jistě přijde vhod občerstvení.

Nově se EFI SPA Wellness bude moct pochlubit terasou, která se nyní dokončuje na střeše hotelu. Terasa bude sloužit pro hosty wellness, kteří se na ni dostanou z odpočívárny ve věžičce. V zimě terasu budou moci

využít na ochlazení po sauně, v létě pak na terase bude k dispozici sprcha, lehátka, slunečníky.

Saunování a následné otužování přispívá k prevenci proti nachlazení. Aby toho nebylo málo, tak sauna nepůsobí jen na imunitu a tvorbu ochranných látek proti virovým onemocněním, ale zlepšuje dýchání, spánek, funkci mozku, kardiovaskulární systém, regeneruje a detoxikuje organismus.

Naše wellness Vás nejen osvěží, ale docílíte souladu mysli, duše a těla. Neváhejte, navštivte nás!

Voucher je k zakoupení na [www.efishop.cz](http://www.efishop.cz), který se vám zobrazí po načtení QR kódu.



Rezervujte si pobyt v EFI SPA Wellness v rezervačním systému na [www.efispa.cz](http://www.efispa.cz)



## NEJČASTĚJŠÍ ZVYKY ČESKÝCH VÁNOC

### Půlení jablíčka

Kdo rozkrojí jablíčko tak, že uvidí krásnou hvězdičku z jáderek, může se na nový rok těšit, protože ho čeká zdravý a štěstí.

### Lodičky ze skořápek

Po pečení domácího cukroví zůstává spousta skořápek od vlašských ořechů. Když do nich vložíte dortové svíčky, vzniknou lodičky, které můžete pustit po vodě v míse nebo i v umyvadle. Legenda tvrdí, že ten, komu lodička vydrží dlouho svítit, se může těšit na dlouhý život.

### Třesení bezem

Dívky, které se chtějí vdát, mají zatřást bezem: „Třesu třesu bez, kde můj milý dnes?“ Vdají se tam, odkud se ozve první štěkot psa.

### Šupinka z kapra

Kdo chce mít hodně peněz, měl by si schovat šupinku z kapra do peněženky.



# DLUHOPIS JAKO DÁREK NA NĚKOLIK LET

Rádi bychom Vám dali tip na vánoční dárek pro Vaše blízké. Pokud přemýšlíte o opravdu hodnotném dárku, koncern e-Finance Vám zaručeně pomůže vyřešit tuto milou starost. Naše dluhopisy pod Vaším vánočním stromečkem představují aktivum, z kterého se budete 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. 4. 2025

- 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. 2. 2027

- 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. 3. 2026

- 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



# ROZHOVOR S MGR. JANEM MALINKOU

## EXECUTIVE CHEF

Blíží se advent, doba příprav na Vánoce. Pro Vás, pane šéfkuchaři, nastává zřejmě náročné období.

### Těšíte se vůbec na Vánoce? Na který den nejvíc?

Těším se, a to nejvíc na dárečky. Hlavně pro mého syna. Také se těším na ty nejlepší kachny od mých babiček, které u nás bývají tradičně 25. a 26. prosince. A hned po žlučnickovém záchvatu nastupuji zpět do práce.

### Kolikatero vánočního cukroví bude mít náš EFI Hostinec napečeno? Moje babička musí mít vždy sedmero.

EFI HOSTINEC bude mít minimálně 11 druhů cukroví. Můžete se těšit na vanilkové rohlíčky, linecké (tmavé i světlé), marokánky, perníčky, čokoládové tlapy s krémem polité čokoládou (košíčky), opilého Františka, měsíce, včelí úly, kokosky,...

### Upřednostňujete raději masitá jídla před cukrovím?

Cukroví si dopřávám pouze dvakrát do roka. Poprvé, když dva měsíce před Vánoce doladujeme receptury našeho tradičního cukroví nebo když kontroluji, co se chystá nebo je právě v troubě. No a potom doma o Vánocích. Jinak samozřejmě dezerty a sladké pokrmy obecně mám taky rád, ale maso je maso. Masité delikatesy preferuji víc.

### Jak motivujete své zaměstnance k trpělivosti, aby tak drobné, jemné cukroví dělali s láskou?

Naše Maruška nemá jinou možnost, je to tradice, která se musí dodržovat. Ale jelikož to je její koníček, tak jí tato práce baví a dělá ji s láskou.

(Za zády pana Malinky nám řekla, že toho má opravdu hodně, večer jí už bolí ruce a když pan Malinka pořád cukroví ujidá, tak to jde opravdu ztěžka.)

### Jaké máte očekávání? Kolik let v řadě už má EFI Hostinec své domácí vánoční cukroví? Myslíte si, že se prodá méně cukroví než loni? Očekáváte stejný počet objednávek nebo menší než loni, kvůli inflaci, post-covidové a energetické krizi?

V minulém roce jsme začali s našim domácím vánočním EFI cukrovím. Zájem byl obrovský. Proto letošní rok spouštíme předobjednávky dříve. Už nyní si můžete předobjednat naše cukroví na [efishop.cz](http://efishop.cz).

Na Vánoce lidi utrácí jako zběsilí a rozhodně si nechtějí nic odepřít. Jak už jsem říkal - cukroví je jedna z tradic, a proto očekáváme, že bude zase brzo vyprodáno. Zákazníci si za kvalitu rádi zaplatí. Není nic horšího než cukroví ze supermarketu plné nezdravých éček.

My pečeme jen z prvotřídních a kvalitních surovin.



### Připravujete rád vaječný likér? Jak je jeho příprava náročná?

Ano, připravuji tento likér velmi rád, ale raději doma, protože můžu častěji ochutnávat. Ale samozřejmě jako minulý rok, tak i letos pro Vás chystáme várku EFI vaječnaku, kterou Vám vlastnoručně připravím.

### Je příprava vaječného likéru obtížná?

Jak se to vezme. Prostě je a není. Je to technologická záležitost. Je potřeba udržovat správné teploty. Hlavně pokud se vyrábí z kvalitního rumu a žloutků. Žloutky mají tendenci se srážet, proto je velmi důležité dodržovat dané teploty.

### Dokdy je nejzazší termín pro objednávku cukroví? 14 dní před štědrým dnem už asi nebudete přijímat objednávky, že?

Dokud bude, tak budeme prodávat! Poptávka a předobjednávky se ale množí, proto tuto záležitost raději neodkládejte a předobjednejte raději dříve, ať není pozdě. Přijímáme předobjednávky na vánoční cukroví, které budeme rozvážet od 20.12.2022.

### Máte stále odběratele EFI vánočního cukroví?

Pan docent Boháč si ho opravdu zamiloval a volal už v půlce října. Někteří lidé se nám už také ozvali a Vánoce bez EFI cukroví a EFI vaječnaku by nebyly u nich ty pravé.

### Jaké oříšky používáte, odkud je dovážíte? A odkud berete suroviny?

Používáme vlašáky a sbírá je celá rodina. A ostatní suroviny bereme od více odběratelů. Snažíme se nejvíc využít lokální dodavatele.

### Uvažujete o méně kalorickém cukroví? Nahrazujete cukr něčím jiným?

Ne. Myslím, že to je na škodu věci. Nesmí se sahat do vymyšleného, to by už nebyla tradice. Nikdy.

Proč proboha bych nahrazoval cukr? Bílý cukr neublíží, když se používá a konzumuje v rozumné míře. Všeho moc škodí.

### Vím, že jste hodně cestoval. Oslovil Vás někde zajímavý vánoční pokrm? Máte rád krocana? Měl jste třeba v Anglii ten jejich proslulý vánoční pudíng?

Pudíng mě popravdě vůbec neoslovil.

Pečení krocana je docela zábava, ale nesmíte si koupit většího krocana, než máte troubu, jako já. Krocana mám opravdu rád, je důležité ho umět dobře udělat a taky narvat do trouby.

### Jak vypadají Vánoce u šéfkuchaře? Chcete se doma předvést? Experimentujete?

Vánoce jsou pro mě hlavně svátkem klidu a přejídání. Proto trávím hodně času s rodinou. A absolutně ne, vůbec se v kuchyni neangažuji. Vánoce jsou hlavně v roli babiček, které mi nedovolí zasahovat do jejich sváteční tabule. Doma jsem v době vánočních svátků pouze konzument.

### Jak je to letos o Vánocích s EFI kaprem?

Začíná to výlovem našeho EFI rybníku. Naše kapry z Hodonína, které vylovíme, zabijeme, vykucháme... A poté budeme prodávat Vám, zákazníkům. A to ve dvou formách. Buď jako filet připravený na usmažení nebo již hotový pokrm pro všechny, kdo jsou sami doma, babičky, dědečky a nevyplatí se jim kupovat celého kapra a mít s tím práci, ale stejně by chtěli dodržet tuhle oblíbenou tradici. Proto si u nás mohou koupit třeba dvě nachystané porce kapra, které si buď doma jen usmaží, nebo koupí již hotové.

Na výběr bude samozřejmě i bramborový salát s majonézou nebo bez.

Jedním klikem na [efishop.cz](http://efishop.cz) můžete mít celou štědrovečerní večeři, a to bez špinavého nádobí, stresu. A lépe si vychutnáte vánoční čas. K dostání bude i štědrovečerní rybí polévka, a pokud se mi bude chtít, tak vám upeču i vánočku.

### Jaký dárek byste nejraději dal/dostal?

Jsem člověk, který má radost z toho, že obdaruje jiné. Po narození miminka už k životu nic nepotřebuji, ale kdyby mi chtěl nějaký můj fanoušek, nebo třeba Toyota sama udělat radost, tak bych se za SUV pro celou rodinu nezlobil.

## SIGNATURE DRINKY EFI HOSTINEC OSMEC

### EFI FRESH APEROL

Představujeme vám první ze dvou signature drinků EFI Hostince Osmeč. Jedná se o Aperol, drink pro všechny milovníky svěží chuti pomeranče. Vynikající kombinace hořko sladké chuti Aperolu s přidáním čerstvě vypresovaným freshem z pomeranče, který pozvedne drink na úplně jinou úroveň. Tento vyhledávaný drink je úmyslně dekorován plátkem grepu pro kontrast barev i chuti.

### !!!UPOZORNĚNÍ!!!

Jednou ochutnáte a už nemůžete přestat !



### EFI OLD FASHIONED

Vydejte se s naším Old Fashioned drinkem o víc jak staletí zpátky, do časů panských klubů plných gentlemanů. Receptura tohoto koktejlu pro všechny gentlemany je vylepšena o chmelové EFI bitters vlastní výroby, nechybí ani kvalitní bourbon a pomeranč. Drink je doplněn chlazenými žulovými kostkami pro udržení ideální teploty nápoje a podtržení elegance.

### EFI Hostinec OSMEC

Nám. 28. října 23

602 00 Brno-střed

Telefon: 515 557 515

E-mail: [info@efihostinec.cz](mailto:info@efihostinec.cz)

# OPIlý FRANTIŠEK

Bude opilý pouze František?

Připravte si speciální vánoční cukroví.

Vyzkoušejte recept na cukrovinku, která je přímo francouzsky elegantní, a proto stojí za trochu práce navíc.

Budete potřebovat:

## Těsto

- máslo 150 g
- moučkový cukr 150 g
- vejce 4 ks
- vlašské ořechy 200 g
- polohrubá mouka 70 g
- kypřicí prášek 1/2 sáčku
- tuk na pečení (na vymazání formy)
- čokoládová poleva

## Krém

- vlašské ořechy (mleté) 200 g
- moučkový cukr 220 g
- vanilkový cukr 1 sáček
- mléko 4 lžice
- rum (podle chuti)
- vejce 3 ks



## Postup přípravy:

Troubu předehřejte na 180 °C. Na těsto utřete v míse máslo, cukr a žloutky. Vmíchejte ořechy, mouku promíchanou s práškem a tuhý sníh z bílků. Vlijte do pekáče vyloženého pečicím papírem, vložte do trouby a pečte asi 15 minut, až těsto zpevní. Plát těsta potřete zavařeninou, kterou trochu ohřejte a protřete sítkem (bude vláčnější, jemnější a mnohem lépe se rozetře).

Na krém promíchejte ořechy, 100 g cukru, vanilkový cukr, mléko a rum. Ve vodní lázni šlehejte 3 celá vejce se zbylými 120 g moučkového cukru do krému hustoty pudinku, který pak promíchejte s ořechovým základem. Krém rozetřete na těsto, nechte ho vychladnout, pak přelijte čokoládovou polevou a po vychladnutí rozkrájejte dezert na řezy

## OTEVÍRACÍ DOBA O VÁNOČNÍCH SVÁTCÍCH

### EFI Hostinec Osmec

24. 12. 7:00 - 14:00 a 19:00 - 23:00

25. 12. 7:00 - 23:00

26. 12. 7:00 - 23:00

31. 12. 7:00 - 23:00

1. 1. 7:00 - 15:00

Od 2. 1. 2023 v otevírací dobu Po-Ne 7-23

Nám. 28. října 23, 602 00 Brno-střed

Telefon: 515 557 515

E-mail: info@efihostinec.cz

### EFI Hostinec Zelňák

24. 12. 2022 – 2. 1. 2023

ZAVŘENO

Od 3. 1. 2023 v otevírací dobu

Každé pondělí ZAVŘENO

Úterý - Pátek 16:00 - 0:00

Sobota - Neděle 11:00 - 0:00

Zelný trh 4, 602 00 Brno-střed

Telefon: 601 150 000

E-mail: zelnak@efihostinec.cz

### Restaurace STARÁ TKALCOVNA

24. 12. 2022 – 2. 1. 2023

POUZE SNÍDANĚ (7:00-11:00)

Od 2. 1. 2023 v otevírací dobu Po-Ne 7-22

Bratislavská 52, 602 00 Brno

+420 515 555 515

restaurace@stara-tkalcovna.cz