



EFI NEWS

EFI NEWSPAPERS 03 | 2024 | BŘEZEN

WWW.E-FINANCE.EU

VELIKONOCE JSOU ZA ROHEM

Skončila zima a spolu s probouzející se přírodou přicházejí opět Velikonoce. V České republice k Velikonocům neodmyslitelně patří pomlázka, koledování, barvení a zdobení kraslic, ale také tradiční velikonoční pokrmy jako je velikonoční beránek nebo mazanec. Ale v ostatních koutech světa se velikonoční tradice velmi liší od těch našich a tady jsou ty nejzajímavější z nich.

Zdobení vajíček je tradicí v mnoha kulturách. V Řecku je však tato tradice jedinečná. Zatímco u nás se vajíčka zdobí mnoha barvami, Řekové dávají přednost jen jedné barvě, a to červené. Červená barva symbolizuje nový život, a taky Kristovu krev.

V Norsku již od roku 1923 je tzv. Páskekrim, ve volném překladu „velikonoční krimi“, neopomenutelnou součástí národních velikonočních slavností. Během velikonočních svátků televize vysílají nejruznější kriminální dramata a detektivky, v knihkupectvích najdete nespočet kriminálních příběhů. Každoročně se k této tradici připojuje i mlékárenská značka Tine, která na své kartony tiskne krátké kriminální komiksy. Zatímco v České republice jsou táborové ohně typické pro konec dubna a pálení čarodějnic, v Nizozemí se tato tradice praktikuje už na Velikonoce. Tradice s názvem „Paasvuur“ neboli v překladu „velikonoční oheň“ symbolizuje konec zimy a začátek jara. Ve městě Bessières na jihozápadě Francie slaví Velikonoce poněkud netradičním způsobem. Obyvatelé města společně nakoupí až 15 tisíc vajíček, aby uvařili tu největší omeletu. Ta je pak servírována celému městu. Omeletová tradice se zde dodržuje od roku 1973 jako připomínka doby, kdy město navštívil Napoleon Bonaparte.

Ten si údajně vychutnal omeletu v místním hostinci a poté jednu takovou, avšak mnohem větší, objednal pro celé své vojsko. Pokud si taky chce užít tradiční velikonoční pokrmy v hostinci jako Napoleon, navštívte EFI Hostinec Osmeč a využijete speciální velikonoční nabídku. Užijete si tak příjemnou sváteční hostinu v plné parádě, bez starostí a špinavého nádobí.



VELIKONOČNÍ

MENU

29.3 - 1.4.2024

Ochutnat můžete:

- Špenátový krém s medvědí česnekem, čerstvým kozím sýrem a krutony 95 Kč
- Vaječná tlačěnka s domácím škvarkovým rohlíkem 95 Kč
- Pečené jarní kuřátko s velikonoční nádivkou, jarní zeleninou a petrželovým pyré 295 Kč
- Jehněčí ragú s bylinkami, červeným vínem, kořenovou zeleninou a bramborovou kaší 295 Kč
- Boží milosti s Crème Fraîche s pistáciemi 95 Kč



TIP EFI PIVOVARU: V březnu můžete ochutnat jednu z našich novinek a to EFI NE IPU a na oslavu svatého Patrika připravujeme i náš EFI IRISH STOUT.



EFI PIVOVAR
najdete zde:

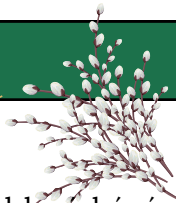


info@efihostinec.cz
[tel.: 515 557 515](tel:515557515)
www.efihostinec.cz

Neváhejte a přijďte!

Kvůli velkému zájmu doporučujeme rezervaci předem!

TIP NA JEDNODUCHÉ ZDOBENÍ VAJÍČEK



Velikonoční vajíčka nám podle tradice symbolizují plodnost a nový život. Jednou z metod k získání úžasného efektu, který působí přirozeně, dosáhneme pomocí nevařené rýže a potravinářských nebo přírodních barviv.

Do jedné třetiny plastového kelímku s uzavíratelným víčkem nasypete nevařenou rýži. Na rýži nakapejte 10 - 15 kapek potravinářského či přírodního barviva. Odstíny barev volte podle toho, jak strakaté vejce chcete mít.

Uvařené vajíčko vložte do kelímku a uzavřete. Poté nádobkou jemně třeste, dokud se vajíčko rovnoměrně nezabarví. Pak jej vyjměte, nechte oschnout a uložte do ledničky, aby se barvy zafixovaly.



TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ MAZENEC PODLE NAŠEHO ŠÉFKUCHAŘE

Těsto zadělávejte takzvaně na omládek: v míse smíchejte polohrubou a hladkou mouku, udělejte v ní důlek, vlijte do něj 2/3 mléka a rozdrobte droždí.

Ze stran do něj po troškách vmíchávejte mouku, dokud nevznikne těstíčko husté asi jako na lívance. Nezamíchávejte všechnu mouku, naopak omládek v míse vypadá jako sopka (tvořená moukou) a kráter uprostřed je zaplněn oním těstíčkem. Povrch posypte jemnou vrstvou hladké mouky a nechte v teplém místě asi 30 minut vzejít.

Přidejte všechny ostatní suroviny (oba cukry, máslo, sůl, citronovou kůru a vejce), dolijte zbylé mléko a vypracujte těsto. Nakonec vmíchejte rozinky (slijte z nich nejprve rum) a mandle a těsto nechte 30 minut vyzrát (na dřevu nebo umělé hmotě, nerez nebo mramor se nehodí, protože chladí).

Těsto vytvarujte do bochánku, dejte na plech a na teplé místo. Zakryjte utěrkou nechte kynout minimálně jednu hodinu (čas je velmi proměnlivý, záleží na teplotě, někdy kyne hodinu, jindy tři).

Správně nakynutý mazanec poznáte tak, že po lehčím zatlačení prstem se těsto vrací zpět. Vyknutý bochánek potřete vajíčkem, posypte mandlemi a nahoře do kříže rozstříhněte/rozřízněte. Pečte 40–50 minut na 160 °C.

SUROVINY:

hladká mouka 230 g
 polohrubá mouka 100 g
 droždí 20 g (1/2 kostky)
 mléko (vlažné) 115 ml
 cukr 60 g
 vanilkový cukr 1 sáček
 máslo (změkklé) 70 g
 sůl 4 g
 citronová kůra 5 g
 vejce 1 ks
 sušené rozinky
 (namočené v rumu) 50 g
 loupané mandle (nasekané)
 50 g
 mandlové plátky (na
 posypání)
 vejce (rozšlehané, na
 pomazání)

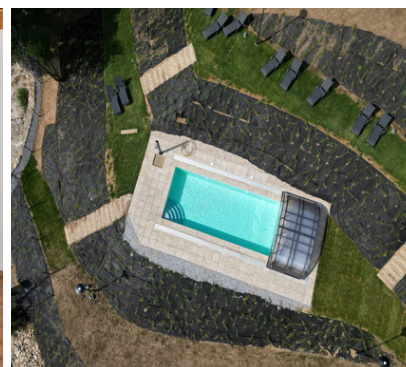


VELIKONOCE TROCHU JINAK - TIPY NA VÝLETY - ZÁMEK RAČICE

Hledáte-li oázu klidu a odpočinku uprostřed blížících se **Velikonoc**, pak je pro vás ideální volbou **Zámek Račice** nedaleko Brna. Nechte se okouzlit **romantickou atmosférou zámku** a nasajte historickou atmosféru díky našim dvěma prohlídkovým okruhům. Naopak **naše ubytování** nabídne pokoje s veškerým **moderním vybavením**, kde naleznete královský komfort a **zasloužený odpočinek**. Prozkoumejte malebnou krajinu v okolí zámku a užijte si svěží jarní vzduch a klidné chvíle v lůně přírody při procházkách okolím.

Po náročném dni načerpáte energii v našem zámeckém **wellness**. **Nechte se hýčkat v sauně, venkovním bazénu** nebo načerpejte novou energii v **krásné odpočívárně**. Zapomeňte na stres a shon a užijte si velikonoční svátky v duchu klidu a relaxace.

Rezervujte si svůj velikonoční pobyt na Zámku Račice a prožijte svátky plné romantiky a jarní pohody. Těšíme se na vaši návštěvu!



EFI
Zámek Račice
RAČICE - PÍSTOVICE



info@zamekracice.cz
tel.: 515 555 549
www.zamekracice.cz

VELIKONOCE TROCHU JINAK - EFI APARTHOTEL HORNÍ LIPOVÁ

Hledáte ideální místo pro klidnou a pohodovou **velikonoční dovolenou s celou rodinou**? Pak je pro vás EFI ApartHotel Horní Lipová tou pravou volbou.

Užijte si pohodlí a komfort ve čtrnácti nadstandardně vybavených čtyřlůžkových Executive apartmánech a jednom dvoulůžkovém studiu Deluxe s vlastní kuchyní a koupelnou. Všechny apartmány jsou vybaveny satelitní TV a balkonem s krásným **výhledem** na okolní hory. Objevte krásnou probouzející se jarní přírodu Horní Lipové v malebném prostředí **Jeseníků** či **Králického Sněžníku**.

V okolí najdete **mnoho turistických a cyklistických tras**, které vás provedou úchvatnou přírodou. Pro vaše děti i celou rodinu okolí nabízí také mnoho dalších aktivit, jako je například bobová dráha, aquapark nebo lanové centrum.

Výhodou ubytování je i kuchyň ideální pro vlastní vaření, takže se u nás budete cítit jako doma. Nacházíme se v klidném prostředí, ale zároveň v blízkosti mnoha turistických cílů.

Neváhejte a rezervujte si svůj velikonoční pobyt v EFI ApartHotelu Horní Lipová již dnes!



EFI ApartHotel
HORNÍ LIPOVÁ



recepce@efiaparthotel.cz
tel.: 515 555 577
www.efiaparthotel.cz

NAVŠTIVTE EFI PROSTORY, DO KTERÝCH INVESTUJETE

Díky našim investorům se nám podařilo vybudovat skvostné budovy. Přidanou hodnotou určitě je to, že se v kterémkoliv z našich projektů můžete ubytovat a ověřit si kvalitu našich služeb. Sice nestavíme vzdušné zámky, ale naše nemovitostní portfolio se rozrůstá každým rokem.

EFI SPA HOTEL



EFI SPA Hotel

35 nadstandardně vybavených pokojů

řemeslný EFI Pivovar

řemeslné pivo & limo vlastní výroby

Zabezpečené parkování v areálu

nabíjecí stanice pro elektromobily

Wellness centrum

sauna, pára, třípodlažní odpočívárna,
venkovní terasa



restaurace EFI Hostinec Osmec
tradiční česká kuchyně v moderním pojetí

restaurace EFI Hostinec Tkalcovna
tradiční česká kuchyně



Fitness & Wellness
posilování a regenerace

eFi Palace



eFi Palace Hotel

87 apartmánů ve 2 hotelových křídlech

Kongresový sál

pro 80 osob

Zabezpečené parkování

v areálu komplexu

TIP REDAKCE: DEJTE SI SNÍDANÍ V EFI SPA HOTELU ****

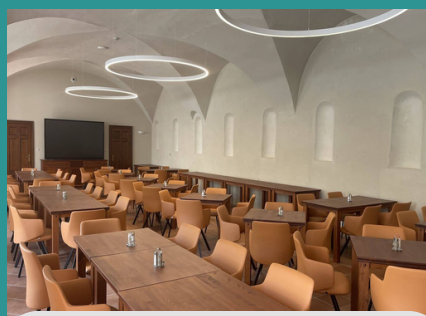
Ránem začíná **den**, a proto je snídaně to nejdůležitější, co může ovlivnit vaše celodenní naladění.

Nejlepší snídani v celém Brně si z naší snídaňové nabídky můžete sestavit přesně podle vaší chuti a libosti. Případně vám na přání připravíme další dobrotu. Hosté si mohou vybírat buď ze **snídaňového bufetu** nebo si mohou nechat od snídaňového kuchaře připravit např. lívance, omeletu nebo vejce na ten způsob, jak mají nejraději.



Wellness

sauna, odpočívárna, venkovní bazén



sál Konírna

svatby, firemní večírky či školení

EFI Zámek Račice RAČICE-PÍSTOVICE



Zámek Račice

ubytování v předzámčí a podzámčí

restaurace EFI Hostinec Konírna

tradiční česká kuchyně

celoroční prohlídky zámku

dva prohlídkové okruhy

AKTUÁLNĚ NABÍZENÉ DLUHOPISY E-FINANCE

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

Koncern e-Finance, a.s. je realitní investiční skupinou investující více než 20 let do nemovitostí, jako jsou obchodní a administrativní budovy, hotely a rezidenční nemovitosti v atraktivních lokalitách České republiky.

Portfolio dokončených a pronajímaných nemovitostí skupiny e-Finance, a.s. již přesahuje hodnotu 1,6 miliardy korun a budoucí hodnota realitních projektů v přípravě a výstavbě přesahuje hodnotu 2,2 miliardy korun.



JEDNOLETÉ ZAJIŠTĚNÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 8,5 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 8,5 %
- úrok je vyplácen každý rok
- dluhopis je možno předčasně splatit na konci výnosového období



DVOULETÉ DLUHOPISY S VÝNOSEM AŽ 8 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 8 % za první výnosové období
- roční úrok 7 % za druhé výnosové období
- úrok je vyplácen každý rok
- dluhopis je možno předčasně splatit kdykoliv



TŘÍLETÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM AŽ 9 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 9 % za první výnosové období
- roční úrok 8 % za druhé výnosové období
- roční úrok 5 % za třetí výnosové období
- úrok je vyplácen každý rok
- dluhopis je možno předčasně splatit na konci výnosového období



ČTYŘLETÉ PROTIINFLAČNÍ DLUHOPISY

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok INFLACE + 1 % je vyplácen každý rok
- dluhopis je možno předčasně splatit na konci výnosového období

Veškeré informace o námi nabízených dluhopisech na tel [515 555 555](tel:515555555) nebo emailem info@e-finance.eu



Zajistíme prodej vaší nemovitosti

e-Finance
Reality

E-FINANCE REALITY, VÁŠ SPOLEHLIVÝ PARTNER V OBLASTI NEMOVITOSTÍ

e-Finance Reality, realitní kancelář specializující se na **prodej a pronájem** nemovitostí s cílem poskytnout našim klientům kompletní servis a optimální řešení pro jejich potřeby.

S dlouholetými zkušenostmi a **odborným přístupem** se věnujeme **efektivnímu zprostředkování** obchodů, ať už jde o prodej či pronájem. Naše služby nekončí pouze uzavřením obchodu.

e-Finance Reality poskytuje také **veškerý potřebný servis včetně právního poradenství**, abyste mohli s klidem a důvěrou investovat do své budoucnosti či optimalizovat své nemovitostní portfolio. Naše poslání je pomoci vám dosáhnout vašich nemovitostních cílů.

Vstupte do světa e-Finance Reality a objevte bezpečnou cestu k úspěšnému řešení vašich nemovitostních potřeb.



Brno - jižní Morava - Vysočina
zajistím prodej Vaší nemovitosti

Ivo Škaroupka
skaroupka@e-finance.eu
+420 602 523 215

TIPY PRO VÁS - NEMOVITOSTI K PRODEJI:

Bílovice nad Svitavou - novostavba se 3 byty
Jeseníky, Horní Lipová - horské apartmány
Omice u Brna - rodinný dům
Tučapy - stavební pozemek



TIPY PRO VÁS - NEMOVITOSTI K PRONÁJMU:

Brno, centrum - byty v komplexu eFi Palace Hotel***
Jihlava - obchodní prostory v EFI Obchodní Galerii
Bílovice nad Svitavou - byty v novostavbě

www.e-finance-reality.cz



AKTUÁLNĚ NABÍZENÉ INVEST. NEMOVITOSTI K PRODEJI A PRONÁJMU

**Novostavba se 3 byty,
Bílovice n. Svitavou**



PRODEJ

ROZLOHA: byty (2+1, 3+1, 3+1) o rozlohách - 66,46 m², 89,46 m², 86,94 m²; dále sklepy, parkovací místa a zahrada 748 m²

ČISTÝ VÝNOS: 759 516 Kč ročně při plné obsazenosti všech tří bytových jednotek

CENA: 24 150 000 Kč

**Rodinný dům se zahradou
v Omicích u Brna**



PRODEJ

ROZLOHA: 665 m² zabírá rodinný dům se dvorem, zahradou a garáží

CENA: 7 400 000 Kč Neplatíte zprostředkovatelskou provizi

**Stavební pozemek
v Tučapech**



PRODEJ

ROZLOHA: 875 m² v obci Tučapy, okr. Vyškov (vhodný k výstavbě moderního rodinného domu 4+kk s garáží)

CENA: 4 000 000 Kč (včetně projektové dokumentace)

**Osm investičních apartmánů
v Jeseníkách - Horní Lipová**



PRODEJ

DISPOZICE: 1kk - 2kk - plně vybavených osm apartmánů

ČISTÝ VÝNOS: až 161 800 Kč (Smluvně zajištěná výše ročního nájmu z jednoho apartmánu)

CENA: od 3 500 000 Kč (dle typu bytu)



**3+kk v 2.NP nového bytového domu v
Bílovicích nad Svitavou**



PRONÁJEM

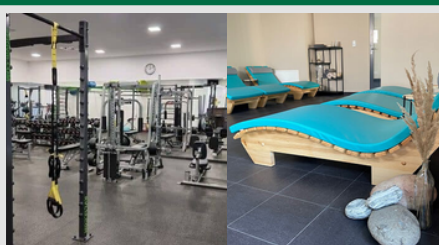
ROZLOHA: Celková výměra bytu je včetně balkonu a sklepa 87,21 m² + zahrada (165 m²), sklep (5,18m²) parkovací místo (14m²).

CENA: 23.000 Kč/měsíc + zálohy na energie a služby + provize

**Nabídka dlouhodobého ubytování
v centru Brna v eFi Palace Hotelu*****



PRONÁJEM



**možnost využití eFi Wellness & Fitness
či hotelové restaurace pro stravování**



DISPOZICE: 88 bytových jednotek o velikosti 1+kk až 4+kk (ideální pro pracovní či studijní pobyty)

CENA: od 16 088 Kč měsíčně

více informací na

www.efipalace.cz

**Obchodní jednotky k pronájmu v
Efi Obchodní Galerii Jihlava**



PRONÁJEM

ROZLOHA: v přízemí se nachází osm obchodních jednotek s výměrou od 24 m² do 70 m².

CENA: od 10 971 Kč/měsíc včetně záloh na energie a služby.

Zájemci o více informací:
Ivo Mezlík, tel.: 606 343 237,
email: mezlik@e-finance.eu
www.e-finance-reality.cz

SUDOKU

2						8	9	
					8		4	
			1					
		3		9				8
1								5
6		5	4			9		
	4		9			2	1	
	9		2	7			3	

Obtížnost: Lehký

	8			9				
			7		5			4
		6		1	4			8
	4	1						2
6			3	5				
9		3					1	
		7					8	9
	5			2			6	

Obtížnost: Lehký

					2	8	9	
							5	7
1			4	8		6		
2	5			9				3
		4		7				
	1	3						5
		5	3					
	3				8			
8	9							

Obtížnost: Těžký

2								
					7	3		2
		5	3	8				
		3	5				6	7
	4	2				1	8	
			1			6	3	
	1	9						
5	8		9					

Obtížnost: Lehký

				4	3			2
	3	5	2				4	
	9			8		3		
						8	3	5
	4	1		9				
	7							
2			4	3			9	
				1			5	
								7

Obtížnost: Lehký

	7							
				6		5	9	
6	8		4					
		9		5				3
			2		3		5	7
					9			
	3	2					8	9
			7	8				5
						4		

Obtížnost: Průměrný