



EFI NEWS

EFI NEWSPAPERS 01 | 2025 | LEDEN

WWW.E-FINANCE.EU

ÚSPĚŠNÝ VSTUP DO ROKU 2025

Přejeme všem investorům, hostům, návštěvníkům našich podniků, kolegům i přátelům šťastný nový rok 2025. Ať vám přinese radostné zážitky, dobré zdraví a pohodu. Děkujeme za trvalou podporu a důvěru, kterou jste nám projevíli v uplynulém roce. Vaše přízeň a důvěra jsou pro nás nesmírně cenné a těšíme se na další společné úspěchy.



NOVOROČNÍ PŘEDSEVZETÍ A PROČ SI JE LIDÉ DÁVAJÍ ?

S příchodem nového roku si většina z nás připomíná úspěchy i nezdary a přemítá, jaký pokrok v uplynulém roce učinila. Často také přijdeme na několik věcí, které bychom z našeho života chtěli vyřadit, nebo naopak přemýšlíme nad tím, co by náš životní styl dokázalo zlepšit. Zpevnit tělo v posilovně, přestat s kouřením nebo zařadit ranní otužovací sprchu? S novým rokem vše zní tak nějak lákavěji a máme pocit, že tentokrát to novoroční předsevzetí už nevzdáme.

Milióny lidí po celém světě si s příchodem nového roku dávají sliby a vytvářejí vize o budoucím životě. Bohužel, často s druhým lednovým týdnem s touto snahou končí. Ti vytrvalejší vydrží až do února a také se najde jen málo lidí s nejsilnější motivací, kterým předsevzetí skutečně změni život a vydrží u něj po celý rok.

Historie novoročních předsevzetí sahá tisíce let zpět. První známé předsevzetí pochází od Babyloňanů, kteří asi před 4000 lety pořádali dvanáctidenní náboženský festival Akitu. Během slavnosti slibovali bohům, že splatí své dluhy a vrátí všechny půjčené věci, aby si zajistili božskou přízeň pro nadcházející rok. Podobná praxe se objevila ve starém Římě, kde Julius Caesar stanovil 1. leden jako začátek nového roku. Tento měsíc byl pojmenován po bohu Janusovi, který měl dvě tváře – jednu hledící do minulosti a druhou směřující do budoucnosti. Římané věřili, že se Janus symbolicky ohlíží za minulým rokem i dopředu do budoucnosti, přinášeli proto oběti a slibovali slušné chování na příští rok. V křesťanské tradici se novoroční předsevzetí stala příležitostí k zamyšlení nad minulými chybami a rozhodnutími pro nadcházející rok.

V 21. století mnoho lidí vidí novoroční slib jako příležitost vylepšit část svého života, se kterou nejsou tak úplně spokojeni. A někdy za příslib skoncování se zlovykem nebo zařazení nového návyku může neustálý tlak okolí a rodiny. Na konci roku často poznámky typu: "Měl bys už konečně začít s ..." nebo "Nechtěla bys už přestat s tím..." sílí na četnosti a člověk si tedy řekne, že stačilo a jde se vrhnout do změny.

Mezi nejčastější evergreeny patří:

- Zhubnu XY kilo do plavek.
- Přestanu kouřit nebo pít alkohol.
- Omezím práci a najdu si více volného času.
- Naučím se nový cizí jazyk nebo koníček.
- Budu více šetřit a méně utrácet za nesmysly.
- Najdu si více času na rodinu.
- Začnu jíst zdravě a více sportovat.

Náš trenér v eFiGymu vám pomůže s předsevzetím. Pokud hledáte způsob, jak začít s fitness, sportem a chcete se nastartovat s pravidelným a zdravým cvičením - náš trenér vám pomůže. Snadněji dosáhnete vašich cílů a s individuálním tréninkovým plánem to nevzdáte. Naše fitness je vybaveno stroji, které vám umožní efektivní a bezpečný trénink. S námi na vaši fitness cestě nezabloudíte.



VÍCE INFORMACÍ NAJDETE ZDE



eFi Gym

recepce@efihotel.cz
tel.: 515 555 520
www.efihotel.cz

NA NOVÝ ROK S NOVÝM PIVEM ČI VÍNEM ?

Rok 2024 začínáme pivní novinkou, která potěší všechny milovníky svrchně kvašených piv – **EFI New England IPA**. Toto světlé silné pivo **vyniká plným, sametově hladkým tělem s nižším řízem a slámově zlatavou barvou**. Chmelení odrůdami Citra, Sabro a Simcoe dodává pivu výrazné aroma citrusů, tropického ovoce a jemného kokosu. Díky své hořkosti (IBU 25), extraktu původní mladiny (15 % hm.) a alkoholu (5,5 % obj.) je ideální volbou pro příjemné chvíle s přáteli nebo jako doprovod k lehčím pokrmům. Přijďte ochutnat tuto novinku v některém z našich EFI Hostinců a zahajte nový rok s výjimečným zážitkem.



PRO MILOVNÍKY VÍNA: OCHUTNEJTE KOUSEK TOSKÁNSKA

Kromě nového piva přinášíme i další překvapení – výběr **prémiových toskánských vín**, která rozšíří nabídku v **našich EFI Hostincích**. Vyzkoušejte například klasické červené Chianti Colli Senesi DOCG s plnou chutí, nebo sofistikovanou Chianti Colli Senesi Riserva DOCG pro náročného znalce. Pokud máte rádi něco výjimečného, nenechte si ujít VINO ROSSO IGT TOSCANA "PATERNO II" s bohatými 16,5 % alkoholu. Milovníci bílého vína ocení svěží Vernaccia di San Gimignano nebo elegantní VINO BIANCO IGT TOSCANA SAUBLA, které jsou bezpochyby skvělou volbou.

Přijďte k nám ochutnat kousek slunného Toskánska a dopřejte si jedinečný zážitek, který vás přenesení přímo do srdce italských vinic.

Toskánská vína můžete ochutnat v **EFI Hostinci Osmeč!**



VÍCE INFORMACÍ
NAJDETE ZDE:



Novoroční saunové rituály si můžete vychutnat buď ve čtvrtek **9. ledna** nebo **23. ledna** vždy od **18:00 do 21:00**. Během večera proběhnou vždy **tři seance**, každou hodinu a půl jedna, přičemž jeden rituál trvá přibližně **15 minut**. Tento výjimečný zážitek bude k dispozici vždy **jednou za dva týdny** a jsou vedeny naším profesionálním saunérem.



EFI

SPA HOTEL

SAUNOVÉ RITUÁLY

9/1 2025

23/1 2025

Benefity saunových rituálů:

- Detoxikace těla: Intenzivní prohřátí a následné ochlazení pomáhá tělu efektivně odvádět toxiny.
- Podpora imunitního systému: Střídání horka a chladu aktivuje imunitní systém a zlepšuje prokrvení.
- Relaxace a regenerace: Saunové rituály napomáhají k hluboké relaxaci svalů, zlepšení kvality spánku a celkové psychické pohody.

Saunové rituály jsou pro návštěvníky **EFI SPA wellness zcela zdarma**. Rezervujte si své místo a vyzkoušejte unikátní wellness zážitek, který vám přinese uvolnění a obnovu energie.

Rezervace je možná na našem webu nebo telefonicky na čísle **+420 515 557 557**.

EFI SPA Hotel****
Superior & Pivovar
náměstí 28. října 1903/23
602 00 Brno

recepce@efispahotel.cz
tel.: 515 557 500
www.efispa.cz



NOVINKY V EFISHOPU - TRADIČNÍ ČESKÁ JÍDLA V PLECHOVKÁCH

Milovníci tradiční české kuchyně, připravte se na **výjimečnou novinku – zavařená jídla v plechovce!** Už jsme vás o této specialitě jednou informovali, ale během toho jsme vyladili grafiku a plně sputili prodej. Vy si tak nyní můžete vychutnat všechna naše jídla s elegantními etiketami a objednat si je až k vám domů či na chalupu přímo z eFiShopu. Co se skrývá pod etiketou? - **Naše skvělá jídla**, která jsou uvařena dle poctivých tradičních receptur, které respektují naše kulinářské dědictví a přinášejí **autentickou chuť domova**.

Plechovky s tradičními pokrmy přinášejí řešení pro ty, kteří chtějí rychle a jednoduše připravit lahodné jídlo bez kompromisů na kvalitě. Všechny pokrmy jsou vařeny s láskou a úctou k českým kulinářským tradicím, a to bez umělých konzervantů nebo dochucovadel. Zavařená jídla také přinášejí **praktické řešení na chalupu, na cestu nebo pro dny**, kdy si chcete užít **tradiční chuť**, ale nemáte čas na zdlouhavou přípravu. Třeba i na hory si můžete u nás objednat. V nabídce máme:

Polévky: kuřecí / hovězí vývar (čistý nebo s játrovými knedlíčky), kulajda, čočková, zelňačka s klobásou, dršťková, fazolová, gulášová, zámecká račí polévka ...

Klasická jídla: svíčková na smetaně, hovězí guláš, kuře na paprice, křenová omáčka s uzeným, koprová omáčka, směs na špagety, kuře na paprice, rajská omáčka s masovými koulemi, segedínský guláš, katův šleh ...

Chuťovky: rilletes z vepřového boku, kachní paštika, domácí sekaná, uzené maso, klobásky ...

Každá plechovka je opatřena atraktivní grafikou, která zdůrazňuje naši **spojitost s českými kořeny a hodnotami**. Jídla jsou navíc zpracována tím nejšetrnějším způsobem, aby byla zachována jak chuť, tak živiny. Věříme, že těmito novinkami oslovíme nejen **milovníky poctivé české kuchyně**, ale i všechny, kteří hledají **pohodlný způsob**, jak si vychutnat **tradiční jídlo bez složité přípravy**.



NASKENUJTE QR KÓD A ZJISTÍTE VÍCE:



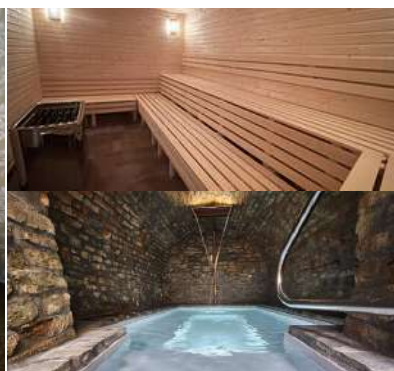
jidlo@efishop.cz
tel.: 515 555 565
www.efishop.cz



VALENTÝN NA ZÁMKU RAČICE - KOUZELNÉ MÍSTO PLNÉ LÁSKY

Bliží se **svátek všech zamilovaných** a s ním i každoroční problém, co dát svému partnerovi či partnerce. Máme pro vás řešení - na **eFiShopu** nenajdete pouze jídla či piva, ale můžete zde pořídit i **skvělé vouchery**, které udělají nesmírnou radost každému. Každý se chce jednou v roce cítit jako král či královna, a proto prožijte nezapomenutelný wellness pobyt na Zámku Račice pro **dvě osoby**. Užijte si pobyt se snídaní či polopenzí a neomezeným vstupem do wellness, romantickou snídaní formou piknikového koše přímo na pokoj a welcome drink. Přijedte si odpočinout do malebného prostředí mezi Drahanskou vrchovinou a Moravským krasem a užijte si chvíle radosti a dokonalého prožitku. Po procházce v okolí zámku si vychutnáte romantickou večeři s výběrem z à la carte. Tento dárek je pro opravdového krále se svou královnou. Darujte pobytový voucher na **Zámku Račice v Račicích-Pístovicích nedaleko Brna a jen kousek od Vyškova**.

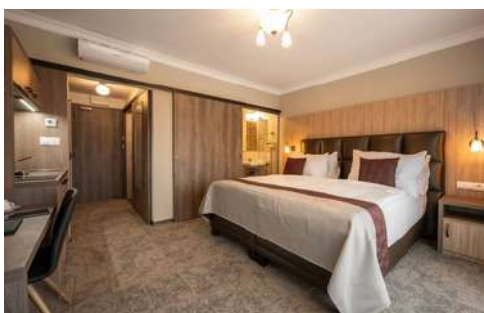
Více informací naleznete po naskenování QR kódu zde ->



VALENTÝN V BRNĚ NA NĚKOLIK ZPŮSOBŮ

Valentýn je svátek lásky, oslava vzájemné **náklonnosti a radosti z toho, že máme vedle sebe někoho, koho milujeme**. Ačkoliv někdy převládá tendence hledat **ten nejlepší dárek dlouho a komplikovaně**, pravdou je, že největší radost často **přináší zážitek, který si užijeme společně**. Pokud letos hledáte inspiraci jak udělat Valentýna nezapomenutelným, **vyzkoušejte naše EFI dárkové vouchery**, které lze snadno zakoupit online na eFiShopu, a to během několika minut. Naše nabídka výjimečných dárků **je rozmanitá**.

První variantou mezi našimi nejoblíbenějšími je **romantický voucher do EFI Hostince Osmec**, kde si vy i vaše polovička můžete vychutnat nezapomenutelný **gastronomický zážitek**. EFI Hostinec Osmec je známý svou tradiční českou kuchyní v moderním pojetí oceněnou certifikátem CzechSpecials, příjemnou atmosférou a prvotřídním servisem. V À la carte menu najdete široký výběr specialit, od pečené kachny, svičkové na smetaně až po dezerty, které přímo okouzlí vaše chuťové buňky. **Voucher do EFI Hostince Osmec** je skvělý způsob jak **oslatit Valentýna v uvolněné a romantické atmosféře** a dopřát si společný večer plný **překvapivých zážitků**. Jedinečný hodnotový voucher je ideálním dárkem pro každého, kdo ocení kvalitní gastronomii, české tradice i romantiku. Nejlepší dárky jsou přece ty, které vás společně okouzlí. Udělejte radost své drahé polovičce a přijďte si společně užít vše, co EFI Hostinec Osmec nabízí.



Druhou možností jak **oslatit Valentýna** je **romantický pobyt ve stejném hotelovém komplexu**. Dopřejte svým blízkým zasloužený relax ve wellness v **EFI SPA Hotelu**** Superior & Pivovar v centru Brna**. Tento luxusní hotel **nabízí nejen pohodlné ubytování v moderních a stylově zařízených pokojích**, ale také relaxaci **ve wellness centru, které je k dispozici pro všechny ubytované hosty zcela zdarma**. Najdete zde **luxusní wellness s parní a finskou saunou, vířivkou a nádhernou třípodlažní odpočívárnou či terasou na střeše hotelu**. Můžete si užít společně strávené chvíle **v sauně, whirlpoolu nebo při saunovém rituálu**. Pobyt v EFI SPA Hotelu**** Superior & Pivovar je ideální volbou pro ty, kteří chtějí prožít Valentýna v naprosté harmonii, pohodlí a luxusu. Voucher nejen na wellness, ale i na pobyt poslouží jako skvělý dárek pro každého, kdo si **potřebuje odpočinout**, načerpat nové síly a zažít něco výjimečného.



I letošní 14. únor přináší svátek, který nám dává příležitost zastavit se, oslatit lásku a věnovat čas svým nejbližším. Tento den nabízí mnoho způsobů jak jej prožít a vytvořit nezapomenutelné zážitky. Proto naši třetí variantou v Brně, která je perfektním dárkem pro vašeho partnera, představuje exkurze do EFI Pivovaru. Jde o zážitek šitý přímo na míru milovníkům piva a také těm, kteří chtějí nahlédnout do tajů pivovarnického umění. Během exkurze se dozvíte, jak probíhá výroba piva od výběru prvního zrnka až po konečný zlatavý mok. Dostanete příležitost ochutnat to nejčerstvější pivo. Uvedeným voucherem získáte dokonalý dárek pro každého muže, který ocení kvalitní pivo a možnost poznat proces jeho výroby zblízka.

Ať už si vyberete jakoukoli z těchto možností, každá z nich dává příležitost k příjemným valentýnským oslavám. Zároveň jde o pozvánku pro společně strávený čas, který je v dnešní hektické době vzácností. Darovat voucher znamená darovat možnost volby. Navíc, pokud chcete dárek udělat ještě specifičtější, za drobný poplatek jej pro vás krásně zabalíme. Stylové balení dodá poukazu na luxusu a potěší každého, kdo si potrpí na estetiku a detaily.

Neváhejte a vstupte do světa jedinečných EFI zážitků, které naše zařízení nabízí. Valentýnský dárek, který si můžete pořídit hned teď, vás jistě nadchne svou jednoduchostí jeho pořízení i konečným účinkem.

VÍCE INFORMACÍ NAJDETE NA WEBU: WWW.EFISHOP.CZ NEBO NA TELEFONU: 515 555 565
NASKENUJTE PŘÍLEŽNÝ QR KÓD



AKTUÁLNĚ NABÍZENÉ DLUHOPISY E-FINANCE

Dluhopisy koncernu e-Finance jsou investiční papíry určené občanům České republiky. 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 1,7 miliardy korun a budoucí hodnota realitních projektů v přípravě a výstavbě přesahuje hodnotu 2,3 miliardy korun.

MIMOŘÁDNÁ INVESTIČNÍ PŘÍLEŽITOST

až **8%**
roční výnos

Zajištěné dluhopisy akciemi
hotelové skupiny EFI Hotels & Properties, a.s.

JEDNOLETÉ ZAJIŠTĚNÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 8 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 8 %
- úrok je vyplácen každý rok

MIMOŘÁDNÁ INVESTIČNÍ PŘÍLEŽITOST

až **8%**
roční výnos
8 % první rok, 7 % druhý rok

Zajištěné dluhopisy akciemi
hotelové skupiny EFI Hotels & Properties, a.s.

DVOULETÉ ZAJIŠTĚNÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM 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

MIMOŘÁDNÁ INVESTIČNÍ PŘÍLEŽITOST

až **9%**
roční výnos
9 % první rok, 8 % druhý rok, 7 % třetí rok

Zajištěné dluhopisy akciemi
hotelové skupiny EFI Hotels & Properties, a.s.

TŘÍLETÉ ZAJIŠTĚNÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 9 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 9 % za první výnosové období
- roční úrok 8 % za druhé výnosové období
- roční úrok 7 % za třetí výnosové období
- úrok je vyplácen každý rok

roční výnos:
INFLACE + 1 %

ČTYŘLETÉ PROTIINFLAČNÍ DLUHOPISY

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok INFLACE + 1 % je vyplácen každý rok

VÍCE INFORMACÍ NAJDETE NA NAŠEM WEBU - WWW.E-FINANCE.EU/DLUHOPISY

Všechny dluhopisy je možno předčasně splatit na konci výnosového období

Veškeré informace o námi nabízených dluhopisech na tel **515 555 555** 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
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

**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)

**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. Kontakt pro zájemce:

Ivo Mezlík, tel.: 606 343 237, email: mezlik@e-finance.eu

**Šest investičních apartmánů
v Jeseníkách - Horní Lipové**

PRODEJ



DISPOZICE: 1+kk - 2+kk - pět plně vybavených apartmánů

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

CENA: od 3 500 000 Kč (dle typu bytu)



Výše čistého ročního nájmu je smluvně zajištěna.

Novostavba z léta 2018 se nabízí k prodeji včetně zařízení a parkovacího místa.

**JEDINEČNÁ
INVESTIČNÍ PŘÍLEŽITOST**

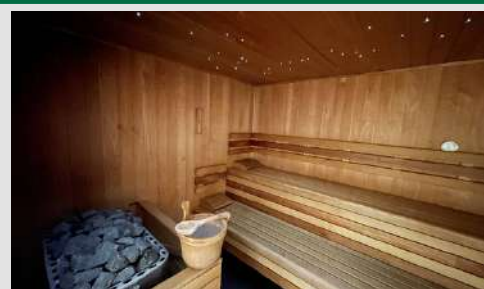


**Nabídka dlouhodobého ubytování
v centru Brna v eFi Palace Hotelu*****

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

ŠÉFKUCHAŘ HONZA MALINKA V ČESKÉ TELEVIZI PŘEDSTAVIL KOUZLO POKRMŮ SVÉHO DĚTSTVÍ



Šéfkuchař Jan Malinka z EFI Hostince Osmec nedávno okouznil diváky pořadu České televize Dobré ráno, který moderuje populární dvojice Soňa Baranová a Ondřej Blaho. Malinka při svém televizním vystoupení představil tradiční gastronomické lahůdky inspirované jeho dětstvím a povýšil je na mistrovská kulinářská díla.

Jako šéfkuchař EFI Hostince Osmec, kde každý den servíruje poctivé české speciality, se opět po čase Jan Malinka vydal na televizní obrazovky, aby divákům ukázal svou kreativitu a dovednosti. I když je zvyklý na ruch každodenního provozu restaurace, kde hostům nabízí tradiční česká jídla, jako je pečená kachna či husa, rozhodl se přiblížit svou osobní kulinářskou cestu. „Odskočit“ si z restaurace do televize byla příležitost představit dávno zapomenuté chutě dětství, avšak v moderním kabátě.

Mezi jeho pokrmy zazářila například krupicová kaše, kterou obohatil o inovativní ingredience, jako jsou švestky naložené ve svařáku a lyofilizované ovoce, čímž pokrm povýšil na výjimečný dezert. Dále diváky uchvátil kuřecí rolkou plněnou broskví, podávanou s bramborami jemně protáhlými česnekem, a nezapomněl ani na tradiční kulajdu, kterou doplnil karlovarským knedlíkem, aby vytvořil vyváženou harmonii chutí.

„Inspiraci pro tato jídla čerpám z mého dětství, kdy jsme doma vařili z dostupných surovin, ale snažím se je přizpůsobit moderní gastronomii a dodat jim trochu elegance,“ přiznal náš šéfkuchař během pořadu. Moderátoři nešetřili chválou a ocenili nejen kreativitu pokrmů, ale i Malinkův přístup k tradicím a jejich interpretaci.

Jan Malinka svým vystoupením nejen inspiroval diváky k vlastnímu experimentování v kuchyni, ale také ukázal, že i prosté chutě dětství mohou být podány jako vysoká gastronomie. EFI Hostinec Osmec tak má ve svém týmu osobnost, která dokáže posouvat hranice tradiční české kuchyně.



HONZOVA KRUPICOVÁ KAŠE ANEB MÍCHAT, ČI NEMÍCHAT ?



Jako dítě si Jan Malinka nejvíce pochutnával na krupicové kaši, kterou si sypal kakaem, skořicí nebo cukrem. Dnes však tento pokrm povýšil na zcela novou úroveň. Jak mohli diváci vidět raní vysílání na České televizi, připravil kaši ve formě jemné espumy, doplněné švestkami naloženými ve svařáku a posypané lyofilizovaným ovocem. Jednoduché jídlo tak proměnil v sofistikovaný dezert, který oslavuje chutě jeho dětství, avšak v moderním pojetí.



Během pořadu se moderátoři Ondřej Blaho a Soňa Baranová pustili s Janem Malinkou do živé debaty o tom, zda krupicovou kaši míchat, nebo jíst od krajů. Rozvířila se i úsměvná hádka o tom, jak ji vůbec někdo může míchat a nejít ji od okrajů ke středu. Promíchat ji na jednotnou konzistenci mohou prý jen barbaři. Šéfkuchař přiznal, že každá metoda má své kouzlo, on osobně nemíchá, ale s úsměvem dodal, že v jeho moderní úpravě si na takové dilema už nikdo ani nevzpomene.