



Turkey breast

frekventovanost vybrané lokality, charakter prostor a finanční náročnost rekonstrukce.

Kvalitu sledují tajní zákazníci

Ideální místo pro hospodu je v centru města, v přízemních prostorách a na rohu. Důležité pravidlo říká, že dovnitř musí být vidět. Restaurace jsou provozovány na bázi franchisingu. Pivovar poskytuje svým partnerům know-how a servis. Po celou dobu je provoz Potrefené husy zakladatelem pečlivě sledován, kvalitu piva kontrolují přímo sládci ze Staropramenu, jsou využíváni i tajní zákazníci. Mají formulář s 98 otázkami. Když je kladně zodpovězeno do 90

procent z nich, platí útratu provozovatel, nad 90 procent platí Pivovar.

Brněnskou Potrefenou husu najdete od počátku roku 2001 na místě kdysi populární kavárny Bellevue. Otevřít v baště moravanství hospodu s pražským pivem byl odvážný počín. Díky poskytované kvalitě si však vede velmi dobře. Ono to s tím pověstným zarytým brněnským lokálpatriotismem nebude zase asi až tak strašné. Tady by totiž s kulturou točení piva byl spokojen i pověstný sládek z Hrabalových Postržížin, který objížděl hospodské a přísně kontroloval, jak zacházejí s „jeho“ pivem. ●

Libor Ševčík
libor.sevcik@economia.cz



Sýrové prkénko

Snímky: Ivo Goldbach

Recepty

Vařte s námi

PIKANTNÍ UZENÝ JAZYK

Na 1 kg uzeného hovězího jazyka potřebujeme:

- 0,3 l sójové omáčky
- 0,3 l vody
- 0,025 l worcesterské omáčky
- 0,05 kg medu
- 0,025 kg solamylu
- 0,01 l sladké chili omáčky

Sójovou a worcesterskou omáčku smícháme s vodou a medem a směs přivedeme do varu. Přidáme solamyl a necháme ještě krátce povařit. Uzený jazyk uvaříme doměkka a oloupeme z něho kůži. Vychladlý nakrájíme na tenké plátky a ty vložíme do omáčky. Necháme odležet v chladu a po nakladení na talíř plátky pokapeme sladkou chili omáčkou.



ČOKOLÁDOVÝ DORT

Korpus:

- 3 vejce
- 3 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce cukru krupice
- 1/2 kypřicího prášku

Náplň:

- 500 g mléčné čokolády
- 500 g bílé čokolády
- 250 g měkkého tvarohu
- 12 ks plátkové želatiny
- 3 dcl mléka
- máslo
- hrubá mouka

Zdobení:

- strouhaný kokos
- plátkový kokos
- čokoládová poleva
- cukr moučka
- vanilková zmrzlina
- čokoládová zmrzlina
- snítka čerstvé meduňky

Vejce ušleháme s cukrem a postupně přispáváme hladkou mouku. Nakonec přidáme kypřicí prášek. Těsto rozetřeme do máslem vymazané a hrubou moukou

vysypané dortové formy a upečeme dozlatova. Pečeme zhruba 8 minut při 170 °C. Hotový korpus necháme vychladnout. Polovinu želatiny rozlámeme na menší kousky, zalijeme dekou teplého mléka a necháme nabobtnat. Mléčnou čokoládu rozpustíme v dalším deci mléka a přidáme polovinu dávky tvarohu. Vše dobře rozmícháme, aby v hmotě nebyly žádné hrudky. Nalijeme ji na korpus a necháme v chladu ztuhnout. Stejný postup zopakujeme s bílou čokoládou. Při nalévání musíme dát pozor, abychom neporušili vrstvu mléčné čokolády. Necháme vychladit a zdobíme podle vlastní fantazie a potřeby.



Piva na čepu

- Staropramen
- světlý, ležák, tmavý
- polotmavý Granát
- Velvet
- Kelt
- Stella Artois

Lahvová belgická speciální:

- Hoegaarden white
- Hoegaarden forbidden fruit
- Leffe blond
- Leffe bruin
- Belle-vue-kriek