

KOUZLO DOMOVINY

potravinářsko – společenský magazín pro milovníky domoviny a inspirujících patriotů...

OBČASNÍK
ROČNÍK I. / 2023
ČÍSLO 1. / ČERVEN



Zdarma při nákupu nad 200,- Kč
v řeznictví RABBIT.

TIP NA VÝLET

Úspěšný skladatel Zdeněk Barták složil stovky hitů jako Nonstop, Nenapovídej, Jen blázen žárí, či melodií pro Zdivočelou zemi, Policii Modravu, Lásku z pasáže, Disco příběh, Kamaráda do deště, Pěsti ve tmě. Jeho melodie interpretovali například Karel Gott, Hana Zagorová, Milan Chladil, Michal David, Marie Rottrová, Helena Vondráčková, Jakub Smolík, či proslulý Andrea Bocelli.

„Kouzlo domoviny“ zajímá, kam se slavný skladatel vydává za inspirací a zda podporuje české firmy?

Naše země je překrásná, ale moje srdce si získala hlavně Šumava: Modrava, Kašperské hory, Srní a Annín! Tam je radost „dobíjet si baterky“ procházkou v lese, inspirovat se krajinou i svéráznými lidmi a hledat nové nápady. Za dvanáct let, co se zde točil oblíbený čtyřicetidílný seriál Jaroslava Soukupa Policie Modrava s mojí hudbou, jsem se tu seznámil s mnoha hodnými a upřímnými lidmi, kteří v těžkých podmínkách pracují a žijí. Jsou zde krásné zvířecí farmy, chovy ryb, ale i domácí výroba úžasných skleněných skvostů. Nechybí tu ani krásné hotýlky a penziony s vlídným personálem a výbornou kuchyní. Mám v oblíbě Hotel Annín v malé vesničce, kam se vracím pro jeho rodinou atmosféru a vlídné zacházení týmu tohoto v pravdě pohádkového hotelu. Tak ho někdy vyzkoušejte a třeba se tam potkáme, já vždycky bydlím na pokoji 106.

Každý máme v té naší kouzelné domovině své místa. Jen si o nich říct a být navzájem na sebe pyšní, že to všechno dohromady ladí, jako tóny v hudbě. Mistře Bartáku, děkujeme za tip na výlet!



HRNEČKU VAŘ

Šéfkuchař Hotelu RABBIT v Trhovém Štěpánově Pavel Mejšner vaří hlavně z českých surovin. Dnes nabízí recept:

Medailonky z vepřové panenky s brusinkovo-pepřovým přelivem, domácí americký brambor, tatarská omáčka

20 dkg vepřové panenky nařežeme na medailonky, osolíme a opepříme barevným pepřem. Na pánvi opečeme na oleji po minutě z každé strany a vyjmeme na talíř. Do pánve přilijeme 1,5 dcl univerzální omáčky (vývar z kostí, cibule a zeleniny) a lehce provaříme. Přidáme barevný pepř a brusinky, povaříme, než zůstane sos. Obsahem pánve přelijeme medailonky, přidáme přílohu a tataruku.



VE SLUŽBÁCH ČESKÉ POTRAVINY



Blatenská rodačka Hana Regušová pracuje v místním řeznictví RABBIT od roku 2016, poslední tři roky je vedoucí. Původně chtěla být zdravotní sestrou, prospěch na konci ZŠ měla výborný, když tu „zaslechla volání osudu“ a dala se za údivu okolí na učiliště. Dávno je již ale zřejmé, že pro práci v „kšeftě“ byla předurčena. Díky loajalitě vůči české potravíně se z ní stal živoucí symbol kvalitních služeb jedné z mnoha prodejen RABBIT, konkrétně v jihočeské Blatné.

„Jsme dobrá parta, která nezkaží žádnou legraci...“ – Svěřila se paní Regušová (na snímku uprostřed) na adresu Markéty (vlevo) i Marie (vpravo), stejně jako dalších kolegyně a dodala: „Dveře se tu netrhnou, což přináší dost zkušeností v poznávání lidí. Dávno nedám na první dojem!“

Pro Hanu Regušovou je zásadní, že nabízené maso má český původ: „Lidi se ptají, zda náhodou nejde o dovoz – to by tu někteří nenakupovali! Dokonce si mnozí dopředu volají o konkrétní produkty. Hitem na prodejně v Blatné je české kuřecí, zvláště, když je v akci. Ale jsou fajnšmekři, kteří si chodí pro speciality, jako jeden stálý zákazník, který miluje králičí ledvinky. Jsem ráda, když mu mohu garantovat český původ, jsou totiž z českých chovů RABBIT a vozí nám je přímo z našich jatek z nedalekých Kasejovic.“

Zákazníci sem nechodí jen za nákupem, ale se i pozdravit s prodavačkami a prohodit pár vět o životě: „Je to taková společenská událost. Mnoho lidí miluje naše uzeniny, ale přejí si je nakrájet před očima, což trvá o něco déle, ale právě v té chvíli si mohou s námi popovídat. To platí i pro mleté maso. Důvěra zákazníků mi dodává energii do další práce!“ – Na otázku, zda mají v partě také chlapy, Hana Regušová s úsměvem kontrovala: „Chlapi by naše tempo nedali! My ženské za pultem umíme na únavu zapomenout.“

SLOVO REDAKCE

„Kouzlo domoviny“ propaguje kvalitní české potraviny po boku všeho krásného, co domovina skýtá. Vždy se někam vypravíme, ať víme, jak místní kolorit života doplňují prodejny RABBIT. Obsah novin je ovlivněn činností vydavatele. Na zdar tohoto počínu si českým pivem připili šéf skupiny RABBIT inženýr Zdeněk Jandejsek a autor vize novin Richard Langer.



KOUZLO DOMOVINY vydává společnost RABBIT Trhový Štěpánov a.s., Sokolská 302, 257 63 Trhový Štěpánov, IČ: 25601717. Distribuce na pultech vlastní sítě prodejen. Odpovědná osoba: Ing. Zdeněk Jandejsek. U nepodepsaných článků je autorem Richard Langer. Náklad tohoto vydání: 10 000 kusů. Podněty a dotazy pište, prosím, na: rabbit@rabbit.cz, děkujeme.

UMÍME SE PONAUCIT

Dnes zní motto „Nemá cenu prodat za každou cenu!“ Pojďme časem zpět do období, kdy se ještě zdálo, že stěžejním směrem podnikání bude hlavně produkce králíčího masa a jeho prodej do zahraničí.

Na sklonku socialistické éry, kdy ještě fungovalo JZD Trhový Štěpánov a nikdo netušil, že jednou bude existovat firma RABBIT, se družstvo snažilo získat moderní technologie ze západu. Tak se zrodil nápad produkovat a na západ vyvážet králíčí maso a tím získávat tvrdou měnu. V roce 1992 již za firmy RABBIT přišla ze západu úžasná objednávka a zdálo se, že brzy na účtu přistane vysoká částka, jenomže opak byl pravdou. Dnes si firma své odběratele pečlivě vybírá a poté s nimi udržuje jen ty nejlepší vztahy. Nejde jen o to kvalitně vyprodukovat, ale i dobře prodat, jinak se totiž veškerá odbornost, píle a svědomitost obrátí v marnost.



JE TO JINAK

„Jedna paní povídala...“, že masový separát obsahuje kuřecí pracky a rozemleté zobáky. Co ve skutečnosti v rámci přísných českých norem znamená výraz „strojově oddělené maso“?

„Jedná se o maso získané z požitelných částí, které byly zkontrolovány veterinárním dozorem. Jelikož jde o drobné kousky, je maso potlačováno přes síto s úzkými otvory 0,8 - 3 mm a je využíváno při uzenářské výrobě do sekané a do různých uzenářských výrobků, většinou jako „spojka“. Kvalita masa strojově odděleného po všech stránkách odpovídá masu využívaného na řízek či šunku nebo k jakékoli jiné úpravě.“

Ing. Zdeněk Jandajsek, CSc., generální ředitel firmy RABBIT



CO NÁS V BLATNÉ ZAUJALO

Nejprve jsem se zeptal vedoucí prodejny RABBIT paní Regušové, co v Blatné obdivuje. Poté jsem se prošel městem a rozhlížel se. Inspirativních postřehů nabízí malebné město mnoho. Například:



ZÁMEK BLATNÁ

Nepřehlédnutelný Zámek Blatná svou krásou vyrazí dech snad každému. Pro paní Regušovou je také symbolem zodpovědné péče o historickou budovu i přilehlý park s oborou. Na webu zámku jsme ocenili videa pořízená shora, v nichž vynikne půvab stavby v odrazu okolní vodní hladiny.

LIHOVAR

Přál jsem si, aby prvním místem, kam za „kouzlem domoviny“ zavítáme, byla Blatná a to nejen kvůli zámku, který jsem s rodinou několikrát navštívil, ale také pro špičkový lihovar, kde rád pro posezení s přáteli občas pořídím výtečnou pálenku.



PIZZERIE CASA VERDE

Paní Regušová nedá dopustit na speciality pizzerie CASA VERDE a to nemá na mysli pouze pizzy, ale i kuřecí speciality. Byl jsem se tam proto podívat a ocenil navíc vřídlost a profesionálnost personálu.

Kromě výše zmíněných blatenských míst (k nimž jsme si sami pořídili fotografie), podle paní Regušové „kouzlu domoviny“ v jejím rodném městě napomáhá také Tenisový klub Blatná, Plavečák Blatná, bufet U Mlsouna a Domov pro seniory Blatná. Dopustit nedá ani na Městský úřad, neboť si myslí, že dobře funguje pro lidi. Já na základě osobního setkání s panem Datlem (je to sice přezdívka, ale místní vědí) doplňuji o dnes už legendární kapelu ANČA BAND. Všem takovým, zde jmenovaným i těm, na které nedošlo, byť si to zaslouží, redakce děkuje za poctivou a zejména inspirující činnost! Vzhledem k tomu, že je společnost „RABBIT Trhový Štěpánov a.s.“ partnerem kulturního projektu „cena Ď“ (www.cena-d.cz), redakce „Kouzla domoviny“ ve spolupráci s prodejnou „RABBIT Blatná“ nominuje v rámci 23. ročníku na „cenu Ď 2023“ v kategorii „KOUZLO DOMOVINY“ tyto tři nominanty:

RESTAURACE V SOKOLOVNĚ

Restaurace v Sokolovně se nachází na adrese náměstí Kalininovo 580, Blatná. Česká klasika stran poledních menu zde hraje prim. Zakládají si na rozumných cenách, nonstop snaze o spokojenost strávnicků a současně pro milovníky čepovaného piva udělají v péči o zlatavý český mok maximum. Na člověka dýchne domácí atmosféra.

TJ BLATNÁ DATELS

TJ Blatná Datels (hokejbal) je amatérský sportovní tým mající v Blatné pro nemalé úspěchy zvukné jméno. Na webových stránkách www.datelsblatna.cz zaujme náborová výzva pro nové členy: „Popadni hokejku a hraj hokejbal!“ – A následně z fotodokumentace nutno dodat, že právě tohle sportovní seskupení má ohromný pozitivní vliv na děti a dospívající.

SPOLEK DIVADELNÍCH OCHOTNÍKŮ BLATNÁ

Spolek divadelních ochotníků Blatná není jen autentická zábava, ale i zodpovědné navazování na historickou činnost místních ochotníků, o níž se člověk dočte na skvělém webu sdo-blatna.cz, aby si uvědomil provázanost místního dávného vědomí o smyslu divadla tady a třeba Národního divadla v Praze: „Nadšení blatenských ochotníků by se mělo balit do krabic a distribuovat napříč naší zemí!“



Tak to byla Blatná! Příště navštívíme třeba Vaše město! Už se těšíme! A co Vy, naši čtenáři?

HOTEL RABBIT



Adresa:

Nádražní 223, 257 63 Trhový Štěpánov

Telefon:

317 704 973 | 602 500 107 | 724 861 448

E-mail:

ubytovani@rabbit.cz

Webové stránky:

www.ubytovanirabbit.cz



Hotel RABBIT si vám dovoluje touto cestou nabídnout ideální možnost jak strávit aktivní dovolenou nebo relaxační víkend v krásném prostředí kraje „Blanických rytířů“.

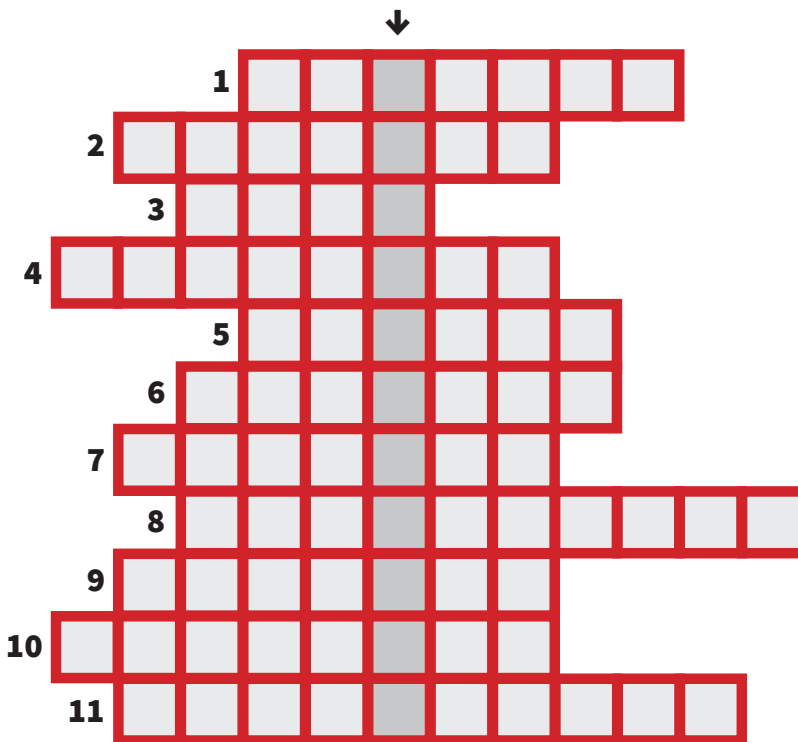
Hotel se nachází se ve městě Trhový Štěpánov nedaleko Vlašimi a na okraji chráněné krajinné oblasti Podblanicko. Můžete zde navštívit nádhernou přírodu při pěších túrách nebo cyklistických výletech. Rájem pro vodáky je pak nedaleká řeka Sázava.



KŘÍŽEM KRÁŽEM ZA POTRAVINOU

Co určitě neobsahuje české vepřové maso z produkce firmy RABBIT? Odpověď najdete v tajence. Napovědět může i posloupné dosazování slov do tohoto smyšleného bláznivého příběhu:

¹ _____ za sebou na přívěsu veze pytel obsahující plodinu zvanou ² _____, aby měl jeho majitel na sobotním trhu co dát na svůj ³ _____, vedle kterého nabízel své ⁴ _____ jeho dávný kamarád, podobně jako z druhé strany úplně nový trhovce svoje ⁵ _____. Jenže do děje vstoupila policejní hlídka, která natěšenému hrdinovi našeho příběhu vzala ⁶ _____, takže když z donucení za mrhnutí odstavil svůj náklad, měl obavy, aby jeho obsah nemusel vyhodit na ⁷ _____. Naštěstí ve skladu všechno usušil díky zařízení zvaném ⁸ _____ s tím, že při nejhorším touhle surovinou nakrmí vlastní ⁹ _____, které se mu jistě odmění tradiční dobrotou, kterou už v představách vidí ve skle lehce posypanou solí, drceným kmínem a ¹⁰ _____. Už jen zbývá nezapomenout koupit čerstvé pečivo: „Snad ho naše ¹¹ _____ objednala pro celou ves dost!“ – Ale kdo ví, vždyť je to jeho manželka, která na důležité věci vždycky zapomene, zvláště, když se zabere do luštění křížovky...



Nápověda:

- 1 – zemědělský stroj
- 2 – pseudoobilovina
- 3 – součást vybavení prodejny, tržiště
- 4 – rostlina vypěstovaná ze semenáčku
- 5 – ovocné plody
- 6 – hovorově doklad k řízení vozidla
- 7 – místo, kde vzniká humus
- 8 – zařízení používané ve skladu potravin
- 9 – slepice
- 10 – guláš okořeníme...
- 11 – žena za pultem

Nevíte si rady s tajenkou?

Řešení najdete na:

www.reznictvirabbit.cz/tajenka



PROČ KRÁLIČÍ MASO?

Léta bylo králičí maso oblíbenou i neoblíbenou pochoutkou v každé rodinné usedlosti. Dnes je pečený králiček mnohdy odměnou na talíři od babičky chovající králíky. Nevíte kudy se k zdravému a dobrému králičímu masu dostat? Řeznictví RABBIT je odpovědí. Navíc si můžete vybrat zdali chcete králíka celého nebo i jen jeho části. Proč tedy králičí maso?

- Česká a bezpečná výroba
- Český produkt
- Zdravé maso
- Přijatelná cena a zajímavé akce

„Díky nízkému obsahu tuku a sacharidů se řadí králičí k masům s nejnižší energetickou hodnotou, ale zároveň s vysokým podílem zdraví prospěšných vitamínů a minerálů. Pokud hodláte ještě zachránit letošní plavkovou sezónu, vyzkoušejte králíka ze sítě našich řeznictví. Garantujeme kvalitní surovinu z prověřených chovů na úrovni evropské špičky, odborně zpracovanou v certifikovaném závodě. Celý proces zpracování a výroby je pod neustálým veterinárním dozorem. Jedinou českou porážku králičků najdete v Kasejovicích u Nepomuku včetně chovu v Kokořově, které spadají do rodiny RABBIT.“ Doporučuje Ing. Radka Požárková, podniková ředitelka RABBIT Kasejovice.



STAŇ SE RABBITÁKEM

1. Vyzvednu si kartu
2. Aktivuji si kartu
3. Potvrdím odkaz v mailu
4. Už jen nakupuji



KONEČNĚ VÁM
NEUNIKNE ŽÁDNÁ AKCE



reznictvirabbit.cz/akcni-nabidka

RABBIT
REZNICTVÍ

AKČNÍ
nabídka

MASO - 12. 6. - 18. 6. 2023

KUŘECÍ SPODNÍ STEHNO
chlazené



KUŘECÍ ROLÁDA
PLNĚNÁ
chlazená



13. 6. - 18. 6. 2023

KRÁLÍK
CELÝ PORCOVANÝ
chlazený



13. 6. - 18. 6. 2023

KUŘECÍ ŽALUDKY
chlazené



13. 6. - 18. 6. 2023

KRÁLIČÍ
STEHNO-KÝTA
chlazená



12. 6. - 18. 6. 2023

UZENINY - 5. 6. - 18. 6. 2023

ŠUNKA SKALICKÁ



VEPŘOVÉ SÁDLO
ŠKVAŘENÉ 500g



SKALICKÁ KLOBÁSA
SE SÝREM



ŠTĚPÁNOVSKÉ
PÁREČKY



TLAČENKA
VEPŘOVÁ



OSTATNÍ - 5. 6. - 2. 7. 2023

UZENÁ KUŘECÍ
STEHNA HORNÍ



KUŘECÍ KŘÍDLA 500g
mražená



KRÁLIČÍ PLEC+HRUŠ
1000g
mražená



UZENÁ KUŘECÍ
KŘÍDLA



KUŘECÍ STEHENNÍ
ŘÍZEK 1kg
mražený



VYUŽIJTE PLATBY KARTOU
NA CELÉ MALOOBCHODNÍ SÍTI



reznictvirabbit.cz