

### EDITORIAL



**Lukáš Bašek**

manažer  
Restaurace Columna a Café Columna

Přátelé Imoba klubu,

pomalou začínáme přecházet do teplejšího ročního období, máme více sluníčka a tím pádem i více chuti zajít s přáteli pobavit se u dobré gastronomie nebo využít prvotřídních hotelových služeb a odpočinout si tak na svých výletech za poznáním. Nebo si jít klidně jen natankovat a na naší Pumpě zažít i něco jiného...

Jaro se blíží, a jestli tento čas nechcete trávit jen doma, přijďte k nám – jsme tu pro vás!



Mazanec  
215 Kč

## Je libo beránka či mazanec?

### Café Columna

Je to neuvěřitelné, ale je to tak... Velikonoce se nezadržitelně blíží, a jelikož zbožňujete mazance a beránky od naší Helči, už v březnu startujeme s objednávkami. Od 13. 3. do 29. 3. 2023 můžete objednat jako zběsilí osobně, telefonicky na +420 272 192 273 anebo emailem na [cafecolumna@imoba.cz](mailto:cafecolumna@imoba.cz). Výdej objednávek bude probíhat v našem Café Columna 5. 4. a 6. 4. 2023. Těšíme se na vás.

► [cafe.restauracecolumna.cz](http://cafe.restauracecolumna.cz)



Beránek  
kokosový  
a ořechový  
195 Kč



## Nové ranní potěšení

### Sokolovna Průhonice

Nový šéfkuchař, nové snídaně! Přijďte ochutnat i vy! Zajistě vás dostanou nové speciality, jako jsou naše proteinové lívance z kokosové mouky, vaječná omeleta s avokádem a rajčaty nebo třeba klasické vejce Benedikt. Otevřeno máme každý všední den od 7 hodin a o víkendech od 8 hodin. Vaše potěšení z dobré snídaně je i naším potěšením. Šéfkuchař Jiří Eberl vám přeje dobrou chuť.

► [www.sokolovnapruhonic.cz](http://www.sokolovnapruhonic.cz)



## Otužovací workshop s Wim Hofovou metodou

### Resort Čapí hnízdo

Posuňte svoje limity, vystupte z komfortní zóny, udělejte něco pro svoje duševní i fyzické zdraví. To vše 4. března 2023 v luxusním prostředí resortu Čapí hnízdo ve spolupráci s instruktorem Wim Hofovy metody Filipem Zemanem. Zákupte si program na tento den.

#### PROGRAM OBSAHUJE:

- od 10:00 do 16:00 – 6 hodin kurzu s certifikovaným instruktorem
- seznámení s vědeckými poznatky kolem Wim Hofovy metody
- dechová cvičení, strečink
- otužování – celotělový ponor do ledové vody v délce 2 minuty, vědomá práce s pocitem chladu
- lehké občerstvení po celou dobu akce
- vstup do Spa & Wellness na 120 minut
- maximálně 20 osob

CENA PRO 1 OSOBU 2 900 Kč

► [www.capihnizdo.cz](http://www.capihnizdo.cz)



Při účasti  
na workshopu  
využijte promokód  
„NOVINY“  
a získáte slevu 10 %  
na obytování  
od 3. do 5. března  
2023.



## Vůně moře na talíři

### Restaurace Columna

Jaro se pomalu blíží a změna jídelníčku přijde jistě vhod. Na březem si pro vás šéfkuchař Miroslav Lojda připravil speciální **mořskou nabídku**. Tak nezapomeňte zaplout do naší restaurace Columna, vychutnejte si **lahodné ryby** a mnoho dalších svěžích receptů.

► [www.restauracecolumna.cz](http://www.restauracecolumna.cz)



Recept  
podle  
Jiřího Eberla

šéfkuchař Sokolovny Průhonice

#### KOKOSOVÉ LÍVANCE

10 porcí

##### SUROVINY:

1 kg banánů

0,5 kg kokosové mouky

0,2 l mléka

20 ks vajec

80 g vanilkového pudinku

olej na smažení – opravdu malé množství

##### NA DOCHUCENÍ:

bílý řecký jogurt

čerstvé ovoce

javorový sirup

kokosové hoblinky

moučkový cukr

##### POSTUP:

Banány a vejce rozmixujeme do hladka. Přidáme mléko, kokosovou mouku, vanilkový pudink a vše opět mixujeme. Připravené těsto necháme odpočinout cca půl hodiny. Naběračkou lijeme těsto na horkou pánev, ale neměla by být úplně rozpálená. Lívance smažíme pomaleji, aby byly dobře opečené.

Mezitím si připravíme bílý řecký jogurt a čerstvé ovoce. Před podáváním můžeme lívance lehce pocukrovat. Na jednotlivé kousky dáváme bílý jogurt a ovoce. Takto připravené lívance pokapeme javorovým sirupem a posypeme hoblinkami kokosu.

Přejeme dobrou chuť!



## Pestré Velikonoce

### Resort Čapí hnízdo

Přivítejte i v letošním roce svátky jara společně s námi v resortu Čapí hnízdo. Již tradičně máme **pro děti** nachystaný **doprovodný program plný zábavy a radovánek**. O skvělé **velikonoční menu** se opět postará náš šéfkuchař Ladislav Douša.

► [www.capihnizdo.cz](http://www.capihnizdo.cz)



## Dopřejte si to nejlepší!

### Pumpa Průhonice

Naši Pumpu Průhonice již snad všichni znáte. Ale víte, že kromě **skvělého oběda** u nás seženete i doplňkový sortiment? Ať už to jsou základní suroviny, které potřebujete do domácnosti, nebo **čerstvé kytičky, voňavé domácí pečivo**, či dokonce **lahodné dortíky** našich mistrů cukrářů... U nás dostanete skoro všechno, co vás napadne. Přijďte a přesvědčte se sami!

► [www.pumpapruhonic.cz](http://www.pumpapruhonic.cz)

## Synonymem domova je chléb

### Paloma Průhonice

V Průhonících se line vůně čerstvého pečiva každé ráno. Provoňte si svůj domov i vy. Naši pekaři dennodenně pečou pestrý výběr **chlebů, baget či sladkých dobrot**. A jelikož naše chleby patří mezi vaše nejoblíbenější, rozhodli jsme se zařadit do nabídky pekárny novinku – **pšeničný kváskový chléb**. Zastavte se co nejdříve a ochutnejte mezi prvními tento vypečený a křupavý chléb, který navíc vydrží dlouho vláčný.

► [www.palomapruhonic.cz](http://www.palomapruhonic.cz)

