



NÁŠ TIP:
Stavte se pro
plyšového kamaráda
na Pumpě
Průhonice!

EDITORIAL



Andrea Pisaříková

manažerka, Ekocentrum Čapí hnízdo

Drazí čtenáři,

jedním velkým skokem jsme se přehoupli do druhé poloviny roku, plné slunce a letních radovánek.

Možná ještě větší skok u nás v Ekocentru zvládlo i klokaní mládě a už je z mámina vaku venku, nebo dvě poskakující mláďata lemuru, která se na chvilku nezastaví.

Abychom té drobtiny neměli málo, co nevidět se rozjíždí několik turnusů příměstských táborů pro děti. Během prázdnin u nás bude tedy – jako obvykle – hodně živo.

Je jen na vás, zda se cestou na chatu zastavíte a strávíte čas s našimi zvířaty nebo přijedete užít si příjemné odpoledne u kávy a výborného zákusku v bistro U Čápa, zatímco vaše děti budou řádit na lanovém hradu.

Těšíme se na vás!

Tým Ekocentra Čapí hnízdo



Letní výhodná akce v Paloma boutique hotelu

Paloma Průhonice

Přijďte a vychutnejte si všechny krásy našeho Paloma boutique hotelu a nádherného okolí Průhonice. **V období od července do konce srpna pro vás máme výhodnou nabídku – za 3 noci zaplatíte cenu pouze 2 noci. A to není vše! Jako bonus je v ceně ubytování zahrnuta také doprava do centra a zpět.** Nemusíte se starat o přepravu a můžete se plně soustředit na odpočinek a další vysněné aktivity.

Těšíme se na vaši návštěvu a budeme se snažit, abyste si z pobytu v Paloma boutique hotelu odvezli spoustu bezkonkurenčních zážitků a abyste se k nám rádi vraceli.

► www.palomapruhonic.cz



Dopřejte vlasům tu nejlepší péči

Sokolovna Průhonice

V Sokolovně Průhonice si můžete dopřát nejen skvělou gastronomii a fitness, ale také **luxusní péči o vlasy v kadeřnickém salonu.** Svěřte své kadeře do rukou opravdových profíků, kteří jsou připraveni poskytnout vám individuální servis. Bez ohledu na to, zda jste žena, muž nebo hledáte střih pro děti, s výsledkem budete spokojeni, jelikož jsme specializováni na veškeré potřeby. Neotálejte a rezervujte si termín pro celou rodinu!

► www.sokolovnapruhonic.cz



Speciální vína a něco na zub

Café Columna

V Café Columna slavíme příchod léta, jak jinak, originálně a stylově. Rozšířili jsme nabídku o **osvěžující letní vína přímo z rodinného vinařství Sedlák.** Můžete si tak vychutnat sklenku či lahvinku těchto lehkých vín, která perfektně doplníte například krevetovým salátem. Těšíme se na vás!

► cafe.restauracecolumna.cz



Outdoor catering, na který nezapomenete

Imoba Catering

Věřte nebo ne, ale cateringová akce pro 1000 hostů na zelené louce není pro nás žádný problém. Jsme odborníci na plánování a realizaci venkovních událostí. S našimi vlastními stany a veškerým vybavením dokážeme zajistit **vysoce kvalitní občerstvení,** které vás ohromí.

Náš tým pečlivě vybírá pouze **čerstvé suroviny** a každé jídlo je připravováno s precizností. Bez ohledu na počet hostů vám naše služby přinesou nezapomenutelný kulinařský zážitek, který si budete dlouho pamatovat.

► www.catering.restauracecolumna.cz

Magická dovolená v roubence

Resort Čapí hnízdo

Vychutnejte si relaxační dovolenou v útulné soukromé roubence, která vám poskytne dokonale únik od každodenního shonu. V naší roubence s neopakovatelnou atmosférou se budete cítit jako doma, možná ještě líp! Ocitnete se v malebném prostředí obklopeném přírodou, které vytváří ideální kulisu k odpočinku.

Každý kout roubenky nabízí **maximální komfort** a postaráno je i o perfektní zábavu. **Užijte si lenošení ve vířivce**, která vás uvolní a odstraní veškerý stres. **Přejete si osvěžení? Můžete si zaplavat ve vlastním bazénu** hned vedle chaloupky! Určitě oceníte také **terasu s nádherným výhledem nebo venkovní gril**, který zpříjemní posezení s rodinou a přáteli.

Aby vaše dovolená byla opravdu bezstarostná, budeme vás hýčkat skvělou gastronomií, na které si resort Čapí hnízdo zakládá. **Ochutnáte lahodné pokrmy** připravené s láskou a s využitím prvotřídních surovin.

Kouzlo roubenky nelze popsat, musí se zažít. Brzy na shledanou!

► www.capihnizdo.cz



Fresh Bar, který na jiné pumpě nenajdete

Pumpa Průhonice

Pokud vyrážíte na dlouhou cestu, například na letní dovolenou, a rádi byste koupili něco dobrého k snědku, tak jste u nás správně. Na Pumpě Průhonice nabízíme **bohatý výběr plněných croissantů, smaženek, baget, dále obložené domácí chleby a samozřejmě také sladkosti**. Všechny tyto laskominy najdete ve vitríně v oddělení Fresh Baru. Byla by určitě velká škoda ho minout a odolat dobrotám!

► www.pumpapruhonic.cz

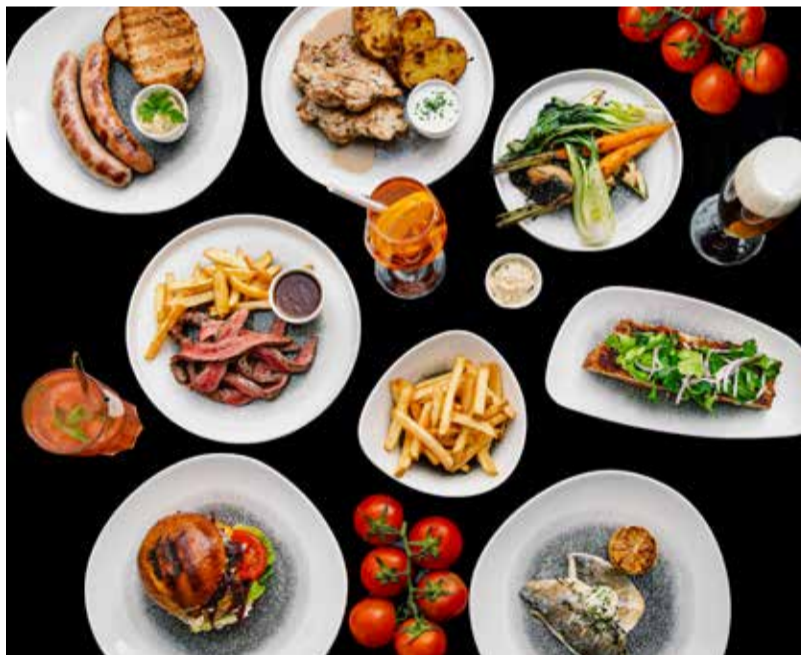


Grilovací párty na Chodově

Restaurace Columna

Vůně grilovaného masa a zeleniny, skvělá atmosféra a místní speciality, přesně tak vypadá grilovací párty v Columně! A tentokrát tu pro vás máme něco extra – **naše domácí klobásky salsiccia**. Jsou tak božské, že vám rozsvítí úsměv na tváři.

Najděte si místo **na útulné letní zahrádce a připravte se na nekonečný proud lahůdek**. Máme tu všechno, co potřebujete, včetně spousty příloh a omáček. Přijďte a užijte si nejlepší grilovačku ever!



► www.restauracecolumna.cz



RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!



Recept podle
Libora Krušínského
chef pâtissier
Paloma Průhonice

JAHODOVÝ DORTÍK S TVAROHEM A MÁKEM

(cca 6 porcí)

MAKOVÁ MÁSLOVÁ SUŠENKA

120 g hladké mouky
50 g měkkého másla
40 g cukru moučky
10 g mletého máku
1 žloutek

Všechny ingredience zpracujeme v míse míchací metlou nebo rukou do těsta. Necháme aspoň hodinu odležet na chladném místě. Těsto rozválíme válečkem mezi dvěma pečicími papíry na cca 3 mm. Vypichujeme tvořítkem kulaté tvary a pečeme v předehřáté troubě na 140 °C cca 18 minut.

TVAROHOVÁ PĚNA

125 g cukru krupice
1 vanilkový lusk
Štáva z jedné limety
8 g plátkové želatiny
350 g plnotučného tvarohu
175 g smetany

6 ks kruhových ráfků o průměru cca 7 cm vyložených pečicím papírem nebo cukrářskou fólií

Nejprve dáme nabobtnat želatinu do co nejstudenější vody na cca 5 minut. Smetanu našleháme do vláčné konzistence. V kastrůlku zahřejeme limetovou šťávu s cukrem a vytřeným vanilkovým luskem na cca 50 °C, než se rozpustí v sirup. Poté přidáme nabobtnanou želatinu zbavenou vody a vmícháme metlou. Až se želatina rozpustí, přidáme tvaroh a opět vmícháme metlou. Směs zlehka spojíme s našlehanou smetanou – ideálně stěrkou. Aplikujeme do připravených ráfků na plechu s pečicím papírem. Dáme ztuhnout do chladničky na cca 6 hodin, odstraníme ráfky či fólii a přelíváme glazé.

JAHODOVÉ GLAZÉ

200 g čerstvých jahod
125 g vody
40 g třtinového cukru
5 g kukuřičného škrobu
10 g plátkové želatiny

Nejprve dáme nabobtnat želatinu do co nejstudenější vody na cca 5 minut. Jahody, cukr, vodu a škrob povaříme v kastrůlku. Poté přidáme nabobtnanou želatinu zbavenou vody. Vše rozmixujeme ponorným mixérem a procedíme přes sítko. Počkáme, až glazé zchladne na cca 30 °C, a dortíky přelijeme. Poté přendáme paletkou na pečené sušenky a zdobíme čerstvými jahodami.

Přejeme dobrou chuť!