Ezi-action®

RUČNÍ BARELOVÉ PUMPY

THE NEW ZEALAND PUMP COMPANY

Vysoce kvalitní chemicky odolný materiál. Bezpečné, spolehlivé, přesné, rychlé pumpování na barely o objemu 25l, 60l, 110l, 200l a IBC kontejnery. Jedinečný systém bezpečného uchycení. Patentovaný princip pumpování. Jednoduchá konstrukce.

Distributor v ČR
EKOTAKT, s.r.o.
V Lískách 1779/3
Praha 4, 142 00
Česká republika

Telefon:
+420 261 710 264
+420 603 448 177

E-mail:
info@pumpujte.cz
pumpujte@pumpujte.cz

www.pumpujte.cz

13. - 16. 7. 2017

KVĚTY

otevřeno:
9 - 17 hod.

www.vll.cz

ČESKÝ ZAHRÁDKÁŘSKÝ SVAZ VÁS ZVE NA 21. CELOSTÁTNÍ VÝSTAVU KVĚTIN A ZAHRADNICKÉ TRHY

Festival věštění Květy Fialové

VĚŠTÍRNA

8. výstava astrologie, ezoteriky a magie

25% VSTUPNÉHO. TENTO INZERÁT PLATÍ JAKO SLEVA Z PLNÉHO

VÝSTAVIŠTĚ LYSÁ NAD LABEM

Masarykova 1727, 289 22 Lysá nad Labem, e-mail: vll@vll.cz

UNIFORM

UNIFORM . . . 21 LET TIŠTĚNÉ REKLAMY K VAŠÍ SPOKOJENOSTI

šíčku jako obr ve volkswagenu. Záleží na stánku, vaše první sousto může být teplé a s chutí másla nebo studené s lahodnou majonézou. Tak či onak. bude to perfektní - jemné humří maso, měkká žemle, křupavý celer... letní blaho.

* TIPY * Dovršte jídlo další klasikou z Maine - zapijte lobster roll sodou Moxie (mainský oficiální nealkoholický nápoj), jako moučník si dejte whoopie pie (představte si obrovské nadýchané sušenky Oreo) a kopeček zmrzliny s cereáliemi Grape-Nuts (snídaňové cereálie se zvláštní příchutí jsou tak dobré, jako jsou neobvyklé). Kdekoliv stojí stánek, ve kterém se prodávají žemle s humrem, tam stojí určitě nedaleko i stánek se zmrzlinou.

Emily Matchar

Recept na Maine Lobster Roll

BUDETE POTŘEBOVAT

4 x 450 g živého humra
1/4 šálku majonézy
1/2 šálku řapíkatého celeru, pokrájeného
2 lžíce nesoleného másla pokojové teploty
4 rohlíky *(jako na hot dog)*
4 listy bostonského salátu *(nebo jiného křupavého a jemného druhu),* **opláchnuté**
paprika nebo kajenský pepř *(nemusí být)*

POSTUP

1 Dejte humra na několik minut do mrazáku (aby byl před vařením nepohyblivý).

2 Ve velkém hrnci přiveďte k varu vodu a vařte humra, dokud nezmění barvu na jasně červenou (asi 10 minut). Přendejte humra do ledové lázně, aby se přerušil proces vaření.

3 Vykruťte humrovi ocas a stejným způsobem oddělte klepeta - podívejte se na www.gma.org/lobster/eatingetc.htm na tipy, jakou techniku při vyjmutí masa použít. Jemně osušte maso v papírové utěrce, natrhejte ho na 1,5 cm velké kousky, pak dejte do lednice vychladit.

4 Ve velké míse smíchejte maso, majonézu a celer.

5 Rohlíky potřete máslem a opečte je pod grilem nebo na pánvi do zlatohněda, položte na ně listy salátu a naplňte je čtvrtinou směsi z humřího masa a majonézy.

Nakonec posypejte paprikou nebo kajenským pepřem, máte-li ho rádi.

4 PORCE