



PODLAHOVÉ VYTÁPĚNÍ suchý systém

Výhody systému:

- Snadná manipulace díky malé hmotnosti
- Rychlost pokládky systému díky sendvičové konstrukci
- Vysoká variabilita při změně roztečí
- Pevná fixace teplovodního potrubí v drážce
- Vysoký přenos tepla díky dokonalému kontaktu potrubí s hliníkovým teplotnosným plechem
- Minimální zatížení pro nosnou konstrukci
- Nízká konstrukční výška

EUROCALOR - není nic snazšího

Výroba a montáž: Petr Abraham, Eko-Technologie • U Skály II, č. 437, 267 03 Hudlice
tel.: 311 625 372; 603 450 948 • e-mail: info@eko-technologie.cz
www.eurocalor.cz, www.eko-technologie.cz

www.folie-plachty.cz internetový obchod
Brněnská 305/17, Hradec Králové, mob. 608 734 029



PROVÁDÍME:
veškerý PE materiál
(sáčky, pytle, plachty, hadice, přířezy, atd.)
netkané textilie (pro zahrádkáře)



VYRÁBÍME: **PLACHTY**
na fóliovníky (dle přání zákazníka – kaširované, víceleté)
pro stavebníky (PE plachty, difusní fólie)
na bazény (solární, letní, zimní) • jezírkové fólie



VÝROBA PLACHET



Oyster Cake HONGKONG, ČINA

Tato smažená pikantně aromatická omeleta velikostí tak akorát do ruky je vylepšena v asijském stylu tučtem nebo podobným počtem lepkavých ústřic a trochou bylinek, chilli a dalších aromatických přísad.

Co to je?

Na úvod několik kuchařských triků, aby se oživila tradiční směs na omeletu z vaječ a mouky. Škrob se přidává, aby těsto zhoustlo, plná hrst asijských bylinek, citrónové kůry a vepřového sádla může dodat ústřicím na povrchu křupavost. Ústřice jsou klíčem k tomuto pokrmu, a i když se oyster cake podává občas v restauracích, propad této praktické delikatesy na noční tržišti není nikterak na závadu. Je to nejjednodušší cesta, jak do sebe dostat tučet ústřic v nejkratší možné době a za nejnižší cenu.

Původ

Mějte oči a uši otevřené - oyster cake, koláč s ústřicemi, je známý také jako livanec s ústřicemi nebo omeleta s ústřicemi. V Číně o něm můžete slyšet jako o as oh chian (Fu-tien), ójian (Hongkong) nebo or lua (Tchaj-wan). Různé varianty názvu, obměny typických ingrediencí a různý způsob přípravy (smažení na pánvi nebo ve fritéze) svědčí o stálém vývoji. Původem je as oh chian v jižních přímořských provinciích Číny - ve Fu-tienu a Kuang-tungu, kde všechny mořské ryby, měkkýši a korýši tvoří základ potravy tamějších obyvatel. Odsud se vlivem migrace dostal na Tchaj-wan, do Hongkongu a dále do Malajsie, Singapuru i na Filipíny.

Ochutnávka

Ideálním prostředím k pátrání po ústřicovém koláči jsou noční tržišti. Hledejte stohy čínských plastových tašek zabalených do papíru nepropouštějícího masťotu. Za nimi by měla stát stará paní s naběračkou v ruce, lít na pánve těsto a sypat na něj jarní cibulku a ústřice vylovené z misky předtím, než vše ponoří do fritézy. Usmažený, stále velmi horký koláč se smaží v chilli omáčce, posype čerstvým koriandrem z tržišti a vykládá do hnědého papírového sáčku. Servírování je dokončeno přidáním dřevěných hůlek. Podobně jako jin a jang, v ústřicovém koláči musí být přesně vyvážena rovnováha mezi křupavostí a chutí. Příliš mnoho oleje a tuk vytváří olejnatou vrstvu na jazyku. Příliš mnoho škrobu, a z koláče je rosolovitá žvýkačka. Nejlepší je tenká křupavá vnější vrstva jako u bramboráků a vnitřek měkce vaječný. Koriandr snižuje pocit tučnosti. A chilli omáčka? No, to je poleva na ústřicový koláč.

Kde pokrm najdete

Temple Street Night Market v hongkongu

Pokračování na straně 52