

POZNEJTE I VY JEDINEČNÉ VLASTNOSTI AKÁTOVÉHO DŘEVA!

Kvalitu akátového dřeva oceňují nejen zemědělci při stavbě ohrad, ale čím dál častěji je tento materiál používán také předními architekty pro realizace estetických a funkčních prvků v zahradách, zábavních parcích, zoologických zahradách, golfových hřištích, apod. Naše firma je schopna jak dodávky materiálu pro podobné zakázky, tak i jejich realizace.



Životnost až 60 let!

Největší zpracovatel
akátového dřeva v ČR



Připravujeme pro Vás novinku:

AKÁTOVÉ BRIKETY

- o 50% vyšší výhřevnost
- ekologické zpracování
- dlouhodobější hoření
- z tvrdého dřeva ...

V prodeji od
1. 10. 2014



UKÁZKY STAVEB
Z NÁMI DODÁVANÉHO
MATERIÁLU:

(více na www.kuly.cz)



Mgr. Marek Navrátilík :: (+420) 721 858 593 :: navratilik@seznam.cz :: www.kuly.cz

I. pisecká lesní
a dřevařská, a.s.

Váš partner pro les



**Zabýváme se
komplexním poskytováním služeb,
a prodejem v oblasti lesnictví a dřevařství.**

Celoročně nabízíme:

- prodej a výrobu biopaliv
- výkup a zpracování dřevní hmoty
- štípané palivové dřevo
(volně ložené, skládané - měkké, tvrdé)
- mulčovací kůru
(dle sortimentu a hrubosti)
- dřevěné brikety a pelety
- dopravu dřeva

Telefon: 382 273 229 | E-mail: info@piseckalesni.cz | www.PISECKALESNI.cz



ken z křupavé zelené papaje z provincie Chanthaburi místo rýžových nudlí.

Austin Bush



Recept na Phat Thai

Připravíte-li si všechny ingredience ke smažení ve woku, zabere příprava jídla velmi málo času. Kachní vejce můžete nahradit slepičími, červenou šalotku francouzskou šalotkou nebo hnědou cibulí, ale ostatní ingredience jsou klíčem k slano-sladko-kyselému chuti a obvykle jsou snadno dostupné v dobře zásobeném asijském obchodě.

BUDETE POTŘEBOVAT

- 4 lžíce tamarindového koncentrátu
- 6 lžic palmového cukru
- 2 lžíce rybí omáčky
- 5 lžic podzemnicového oleje (nebo jiný rostlinný olej)
- 8 červených šalotek, hrubě pokrájených
- 3 kachní vejce
- 300 g čerstvých rýžových nudlí nebo 250 g sušených namočených ve vařící vodě
- 60 g pevného tofu, nakrájeného na kostky
- 2 lžíce sušených krevet, opláchnutých a osušených
- 1 lžička solené ředkve, opláchnuté, osušené a jemně pokrájené
- 2 lžíce opražených burských oříšků, hrubě pokrájených
- 2 hrsti sójových výhonků, natrhaných
- 1 hrst čínské pažitky, nakrájené na 2cm kousky
- zvlášť sójové výhonky a pražené burské oříšky, čerstvé chilli papričky a dílky limetky jako příloha

POSTUP

- Smíchejte tamarindový koncentrát s palmovým cukrem a rybí omáčkou, až se cukr rozpustí. Dejte stranou.
- Zahřejte ve woku olej na střední teplotu.
- Osmazte šalotku, až začne hnědnout.
- Rozklepněte vejce a michejte je, až ztuhnou.
- Stáhněte teplotu a vmíchejte nudle, přidejte tamarindovou směs a nechte mírně vařit po dobu několika minut, dokud nudle nevsáknou část omáčky.
- Vmíchejte tofu, sušené krevety, ředkev a burské oříšky a nechte dále mírně vařit, až nudle vsáknou většinu omáčky.
- Přidejte sójové výhonky a pažitku a michejte několik minut.
- Přendejte pokrm do misky, posypte sójovými výhonky a opraženými burskými oříšky a ihned podávejte s čerstvými chilli papričkami a dílky limetky na zvláštní misce.

4 PORCE