



# Realizace jezírka

Karvinská 217  
735 61 Chotěbuz  
702 090 220

Chtěli bychom Vás tímto informovat o naší nové službě, která by měla přispět ke zvýšení Vašeho komfortu a Vaší celkové spokojenosti při stavbě jezírka.

Jedná se o možnost objednání dovozu jezírkové fólie přímo k Vám domů a následné instalace do Vašeho jezírka. Tato služba je určena především pro zákazníky, kteří mají v plánu postavit si na své zahrádce jezírko nadstandardních rozměrů. V rámci celé ČR a Slovenska realizujeme pokládku jezírkové fólie na míru na přání zákazníka.

Máte atypické jezírko s velmi členitým dnem a je pro Vás objednávka klasické jezírkové plachty nevyhovující? Právě pro Vás je určena naše služba.

Tým profesionálních hydroizolatérů přijede k Vám domů a svaří Vám jezírkovou fólii přímo na místě, dle Vašeho přání.



obchod@jezirkove-folie.cz

www.jezirkove-folie.cz

GAVES  
PLOT

## Kompletní sortiment

# OPLOCENÍ

E-shop: [www.gaves-plot.cz](http://www.gaves-plot.cz)

ploty, oplocení, pletivo, okrasné pletivo, montáž pletiva, montáž oplocení

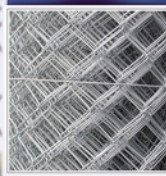
VELKOOBCHOD  
MALOOBCHOD

VÝROBA • PRODEJ • MONTÁŽ

Čtyřhranné pletivo poplastované



Pozinkované pletivo a příslušenství



Pletiva svařovaná, okrasná, dekorativní



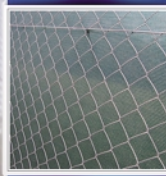
Plotové sloupky a vzpěry



Brány a branky



Stínící plotové clony



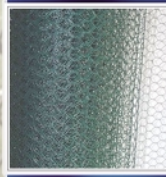
Kompletní příslušenství ke stavbě plotu



Plotové panely 2D, 3D, sloupky a příslušenství



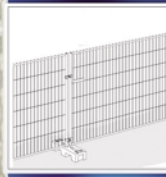
Chovatelská, oborová a šestihránná pletiva



Vrata, brány a elektrické pohony



Mobilní oplocení



GAVES  
PLOT

Lahoferova 545, 671 82 Dobšice • Tel.: 603 360 753 • e-mail: marianga@seznam.cz



### Recept na Pho BUDETE POTŘEBOVAT

- Vývar**  
10 cm dlouhý kousek zázvoru, rozkrojený po délce  
2 žluté cibule, rozpůlené  
jedlý olej  
2,25 kg hovězích morkových kostí, nejlépe hovězí nohy (můžete nahradit ohájkou)  
4,75 l vody  
1 kousek skořice  
1 lžička koriandrového semínka  
1 lžice fenyklového semínka  
5 hvězdiček badyánu  
2 tobolky kardamomu  
6 celých stroužků česneku  
1/2 šálku rybí omáčky  
2 lžice cukru  
1 lžice soli

### Nudle a ozdoby

- 225 g hovězího steaku  
450 g sušených plochých rýžových nudlí, připravených do polévky podle návodu na balíčku  
10 výhonků máty  
10 výhonků koriandru  
10 výhonků thajské bazalky  
12 listů máčky  
1/2 žluté cibule  
2 limetky, každá na 6 tenkých dílků  
2-3 chilli papričky, pokrájené  
450 g sójových výhonků  
omáčka hoisin  
pálivá chilli omáčka

### POSTUP

- Vývar**  
1 Na pekáček dejte zázvor a poloviny cibule, potřete je jedlým olejem a vložte na nejvyšší příčku pod zapnutý gril. Nechte tak dlouho, až zázvor i cibule začínají být ožehnuté. Obaře na druhou stranu a grilujte celkem asi 10-15 minut.  
2 Ve velkém hrnci, v dostatečném množství vody, aby zakryla hovězí kosti, vařte naplno po dobu 5 minut. Slijte, propláchněte kosti a vypláchněte hrnec. Znovu naplňte hrnec kostmi a 4,75 litru studené vody. Přiveďte k varu, pak snižte teplotu a nechte mírně vařit. Odstraňte pěnu, která se tvoří na povrchu, naběračkou nebo odpěňovačkou.  
3 Vložte kousek skořice, koriandrová a fenyklová semena, hvězdičky badyánu, tobolky kardamomu a stroužky česneku do mušelinového sáčku (pho koření můžete také koupit ve specializovaných prodejnách nebo na trzích již v sáčku) a vložte do vývaru spolu s agrilovanou cibulí, zázvorem a rybí omáčkou, cukrem a solí a mírně vařte 1-2 hodiny.  
4 Odstraňte sáček s kořením a cibulí a pokračujte v mírném varu další 1-2 hodiny.  
5 Vývar proceděte a vraťte do hrnce. Ochutnejte solí, rybí omáčkou a cukrem.

### Nudle a ozdoby

- 1 Nakrájejte hovězí maso přes vlákno tak tenké, jak je to možné.  
2 Podle návodu na sáčku uvařte nudle (vaření je odlišné podle druhu nudlí).  
3 Přiveďte vývar opět k varu.  
4 Naaranžujte všechny ozdoby vedle servírovací misky.  
5 Při servírování naplňte každou misku nudlemi a plátky syrového masa. Naběračkou nalijte přes plátky hovězího masa vařící vývar - díky tomu se maso uvaří.  
6 Ozdobte zbývajícími bylinkami, tence nakrájenými plátky cibule, dílky limetky, chilli papričkami, sójovými výhonky a omáčkami a ihned podávejte.  
8 PORČÍ