



**BULA ALEŠ**  
Nad Vodovodem 27  
Praha 10 - Strašnice  
100 00



realizace@zahrady-bula.cz ☎ 606 626 396

Projektování a realizace zahrad ■ Závlahové systémy,  
zakládání zeleně ■ Údržba zahrad, zeleně ■ Péče o dřeviny  
■ Zahradní osvětlení ■ Pěstování a prodej okrasných dřevin



[www.zahrady-bula.cz](http://www.zahrady-bula.cz)



- **lisy a drtiče na ovoce**  
lisy s centrálním šroubem  
lisy hydraulické  
lisy rámové  
drtiče na ovoce  
mlýnek na hrozny
- jednoosé malotraktory značky ROBOT
- jednobubnová sekačka  
**ROBOT B62 Vario**
- krbová kamna **Olymberyl,**  
**Horse Flame, Precision, Alpha**



TIP, spol. s r. o.  
Tovární 838/9a  
798 11 Prostějov

NOVINKA ROKU 2017  
drtič s nerezovou násypkou

tel.: 582 330 341, 582 334 880  
mobil: 603 172 010  
e-mail: [tip.pv@iol.cz](mailto:tip.pv@iol.cz)



NOVINKA ROKU 2017  
DIFERENCIÁL S UZÁVĚRKOU

[www.kamnakrbova.cz](http://www.kamnakrbova.cz) | [www.tip-pv.cz](http://www.tip-pv.cz)



... 21 LET TIŠTĚNÉ REKLAMY K VAŠÍ SPOKOJENOSTI



## Poutine QUEBEC, KANADA

Vypadá to jako zatraceně pěkná hnusárna, ale je to hnusárna výborná. Je to quebecký výtvor zvaný poutine, bramborové hranolky plavoucí v omáčce, posypané sýrem.



### Co to je?

Poutine začíná kupou horkých smažených hranolků z pánve, které se zalijí slanou hnědou omáčkou a posypou čerstvým sýrem. Štáva se připravuje většinou z kuřecího vývaru, ale můžete se setkat s vývarem zvěřinovým, hovězím a příležitostně i vegetariánskou verzí. Nejlepší čerstvý sýr je tak čerstvý, že vrže, když se do něj zakousnete.

### Původ

Poutine je quebecké slangové slovo, které znamená něco jako "hnusárna". Podle legendy přišel v roce 1957 do restaurace ve Warwicku severovýchodně od Montrealu zákazník a požádal majitele Fernanda Lachance, aby mu bramborové hranolky posypal čerstvým sýrem. Lachance mu vyhověl, ale podle vyprávění řekl: „Ca va faire une maudite poutine!“ (Teď z toho je zatracená hnusárna.) Jean-Paul Roy, restaurátor v nedalekém Drummondville však tvrdí, že opravdové poutine vymyslel až on, když z několik let později přidal do smažených hranolků s čerstvým sýrem štávu z masového vývaru.

### Kde pokrm najdete

Poutine najdete všude, ale nejlepším místem je La Bangaise v Montrealu, kde mají otevřeno nonstop a nabízejí 28 variací poutine. Tálíř stojí většinou kolem 6 CAD - kanadských dolarů, což je asi 14 USD.

### Ochutnávka

Zapichnete vidličku do hromady brambor a vytáhnete harpunu obalenou škrobem, namočenou ve štávě a oblepenou sýrem. Není to moc elegantní, ale je to perfektní léčba na šilenou chuť dát si něco k jídlu po poslední objednávce v hospodě. Prodej poutine je součástí lyžařských středisek, kde nenucení zákazníci obléhají stánky s hranolkou a také stánky rychlého občerstvení, kde prodávají burgery, hot dogy a občas smaženou rybu s poutine. Ať si ale poutine koupíte kdekoli, nechte ji stát minutu nebo dvě, to se začne tavit sýr a vsakovat štáva. Nečekejte ovšem příliš dlouho, nebo budou bramborové hranolky rozmáčené. Potřebujete, aby nastalo ideální vyvážení mezi křupavými bramborami, měkkým sýrem a lepkavou štávou.

Pokračování na protější straně