



NEXWARM.CZ

elektrické topné fólie - více než jen příjemné teplo

ELEKTRICKÉ TOPNÉ FÓLIE

- zdravé a komfortní
- podlahové i stropní sálavé vytápění
- ideální do nízkoenergetických a pasivních domů
- hlavní i doplňkový zdroj vytápění
- malá konstrukční výška - 1mm
- nízké pořizovací i provozní náklady
- dokonalá regulace
- účinnost 99,4%
- čistota interiéru
- doživotní záruka

FOR ARCH

Navštivte naši expozici na veletrhu For Arch v Praze.
Budeme prezentovat elektrické topné fólie HEATMAX
včetně všech našich novinek.

Najdete nás v hale 4, stánek C15.

19. 9. - 23. 9.



Kelewele

GHANA

Představuje dokonalou kombinaci chutí. Kelewele je jídlo z kořeněného zeleninového banánu podobně smaženým bramborám, avšak mnohem chutnější.



Co to je?

Zralý zelený banán se nakrájí na dlouhé proužky, ty se posypou solí, zázvorem a čerstvým chilli a pak se smaží v rostlinném oleji, pokud možno na sporáku na uhlí. Podává se na ulici obvykle na papíru složeném do tvaru čtverce, případně doma jako večerní jídlo nebo jen jako pohoštění. Banán se obvykle v hrnci zkrátí a vzniknou z něj malé spirály mastné dobroty.

Představuje dokonalou kombinaci chutí. Kelewele je jídlo z kořeněného zeleninového banánu podobně smaženým bramborám, avšak mnohem chutnější.

Ochutnávka

Kelewele se podává po západu slunce, kdy slábne vedro, které panuje během dne. Příprava pouličního jídla je událost - lidé se procházejí kolem, venku je chladněji než uvnitř domu a stánky na ulici jsou osvětleny malými lampami. Stánky s kelewele jsou všeobecně velmi populární, ale ve zvláštní oblibě je mají zamilované páry (je to tradiční jídlo první schůzky) a těhotné ženy (předpokládá se, že kelewele je prospěšné v těhotenství). Když je kelewele hotové, trochu oleje se vsáknou do papíru, který drží teplo, a nikdo se nemusí bát, že mu jídlo vystydne, a může se do něj pustit. Krupavý banán je kořeněný a lahodný, hlavní roli hraje chuť zázvoru a banánu a palivost chilli narůstá s každým soustem, dokud ústa doslova nehoří. Přetrvávající chuť je příjemná, i když značně pálivá - ale nikdy neo-

Pokračování na protější straně

tel.: +420 702 191 200, 702 191 201
www.nexwarm.cz, info@nexwarm.cz