

Truhlářské hoblice a příslušenství ve špičkové kvalitě

RAMIA^{CZ} WORKBENCH



HOBBY SÉRIE

7 modelů + příslušenství

od 5.999,-
bez DPH



ŠKOLNÍ SÉRIE

4 modely + příslušenství

od 13.199,-
bez DPH

PRO SÉRIE

6 modelů + příslušenství

od 11.999,-
bez DPH



Pravidelné cenové AKCE.
Doprava ZDARMA.
Bazar hoblic.

WORLD OF
WORKBENCHES

RAMIA^{CZ} TECHNOLOGY

SPÁROVKA



- tloušťky od 20 - 60mm
- kvalita A/B, A/C, B/C
- egalizované, broušené

- výroba průběžné spárovky z buku a dalších listnatých dřevin
- desky v rozměru max. 2500x850x60mm (DxŠxT)
- spárovkové dílce dle zadaného kusovníku
- spárovkové dílce pro nábytek, stoly, dveře, schody atd.
- CNC opracování dílců - tvarové frézování
 - konstrukční spoje
 - vrtání a frézování otvorů



buk

buk jádrový

dub

dub natur

jasan

Provozovna: RAMIA s.r.o., Zátaví 58, 397 01 Písek

Kontakt | Ing. Václav Hynouš | +420 775 330 170 | hynous@ramia.cz

| Martin Kabele | +420 775 330 142 | kabele@ramia.cz

WWW.RAMIA.CZ



Arancino SICÍLIE, ITÁLIE

Plná hrst usmažených chutí - arancino (nebo arancina, pokud jste z Palerma) - baculatá zlatá kroketa z rýže, masa a roztaveného sýra, to je král mezi sicilskými jídly z ulice.

Co to je?

Arancini se dělají z rýže, šafránu, trošky ragú (masová omáčka), hrášku a pár kostek sýra. Suroviny se smíchají, vytvarují do kuliček, obalí se ve strouhance a smaží se, dokud nedostanou zlatooranžovou barvu - od toho jméno arancini neboli "malé pomeranče". Obvykle se podávají v rychlém občerstvení nebo levných restauracích jako předkrm nebo malá svačinka.

Kde pokrm najdete

Zkuste Pasticceria Albu v Palermu nebo Spinellu v Katánii. Očekávejte cenu kolem 2,80 EUR (4 USD).

Ochutnávka

Ačkoliv jsou sicilskou ikonou, arancini kombinují příchutě z celé Itálie: rizoto z Milána lehce obarvené šafránem, ragú z Boloně a sýr z jižní Itálie. Nabízejí se v celé zemi, ale pravá zkušenost s arancini je spojena s levnými restauracemi a kavárnami a jejich konzumací vestoje u baru. Bývají tu vyrovnány jako dělové koule před bitvou a vybírá je zkušený, zručný a dobře vycvičený personál baru. Pojídání této koule je lahodná, avšak zapeklitá akce. Jakmile se zakousnete skrz křehký a křupavý povrch do měkkého vnitřku, musíte bojovat s důsledky - sypající se rýží, utíkajícím hráškem a provázky rozteklého sýra. Ale nebojte se. Taková je Sicílie, kde mají lidé požitek z jídla, a dokonce i zcela obyčejné občerstvení si užívají s operetním nadšením.

* VARIACE * Arancini se připravují v různých tvarech a velikostech - v Palermu jsou většinou kulaté, zatímco v Mesině a Katánii mají často hruškovitý tvar.

Duncan Garwood

Pokračování na protější straně