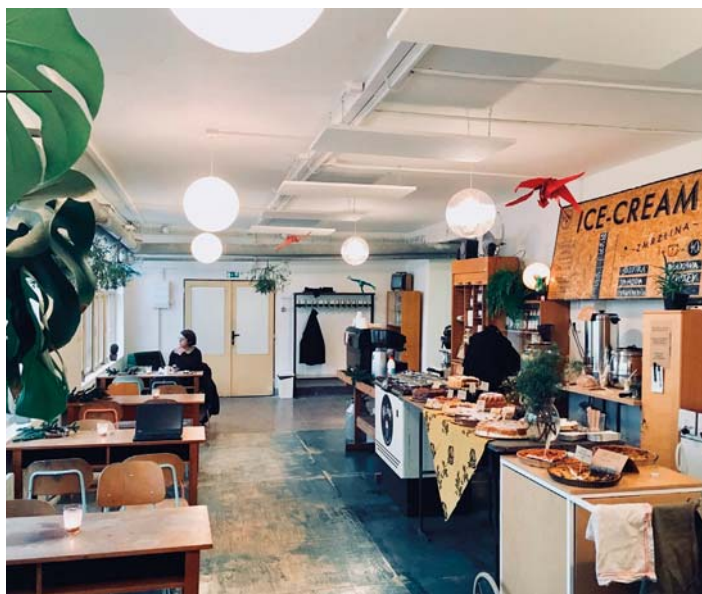


1

Studená válka

Hatefree kavárna & zmrzlinárna Hlína

Pop-up stánek s poctivou zmrzlinou (vyráběnou ve Slaném), kávou a koláči, který kromě gurmánského teritoria bojuje také na poli sociálním, protože současně brojí proti rasismu a xenofobii, prozatím zakotvil ve vnitrobloku Kampus Hybernská. „Nejsme ‚gelato‘ ani ‚cream‘. Jsme HLÍNA. Nepotřebujeme bio certifikáty, přesto ale používáme domácí suroviny od lokálních zemědělců. Dodržujeme řád sezonního ovoce a místních specialit. Dovážíme mléko z okolních farem a chodíme na samosběr do ovocných sadů. Myslíme lokálně. Zmrzlinu servírujeme původním způsobem, tedy špachtlováním při nízké teplotě. Je proto hustá a krémová. Nabízíme smetanové zmrzliny z kravského a ovčího mléka nebo ovocné sorbety,“ říkají směle. Až do 2. června můžete zakoupit sladkosti i zmrzlinu Hlína také na UMPRUM v rámci kavárny Design Treat Café ateliéru K.O.V. fb.com/zmrzlinahlina



2

Vaření s kočkou Mindou

Spolupráce Miele a blogerky Cat & Cook

Výrobce prémiových spotřebičů pro domácnost a profi provozy oslovil Ivanu Jindřichovou. Na jejím blogu můžete sledovat, jak se vaří za pomoci konvektomatu DGC 6860X, indukční varné desky KM 6306, odsavače par DA 3566 a myčky G 6890. catandcook.cz, miele.cz

3

600 vzorků

Praha pije víno, 18. až 19. května, Novoměstská radnice v Praze

Metropole bude již popáté žít festivalem autentických, přirozených vín, který patří k největším v Evropě a který organizuje vinný bar Veltlín a společnost Champagner. Zaregistrovalo se cca 60 rodinných vinařství z území bývalého habsburského mocnářství. prahapijevino.cz



4

Home-made

Nové sezonní menu v Casa de Carli

Nebýt nového PR servisu podniku Mattea de Carli, nevěděli bychom, že šéfkuchař, který servíruje na vlastních talířích, se nyní snaží odebrat suroviny také od českých farmářů (ryby dál dováží z Itálie). Menu dominují artyčoky, mladá zelenina, mořský vlk aj. casadecarli.cz

5

Lepší než průměrný barista

Automatický kávovar na espresso Krups Evidence

Perfektně umletá káva, intenzivní aroma a přesná teplota – to vše zajišťuje technologie Quattro Force ve zbrusu novém kávovaru Krups Evidence. Připraví dvě cappuccina najednou, a to jediným stiskem snadno ovladatelného intuitivního dotykového panelu OLED. krups.cz

