



# TISKOVÁ ZPRÁVA

Květen 2014



## LETNÍ ŠKOLA GRILOVÁNÍ KASPER

Praha, 26. května 2014 – Grilovací sezóna je v plném proudu. Horké dny lákají k posezení na terasách a zahrádkách, z rozpálených grilů se linou neodolatelné vůně masa a zeleniny. Chcete-li si dopřát dokonalý kulinářský zážitek, budete potřebovat nejen kvalitní suroviny, ale hlavně perfektní gril. Majestátní gril KASPER VIGGO z ušlechtilé nerezavějící oceli Vás nikdy nezklame a bude dobře sloužit nejen Vám, ale i budoucím generacím.

*„Zahradní gril VIGGO nabízí vysoký uživatelský komfort díky prostornému roštu, vnitřnímu úložnému prostoru a velké odkládací skleněné desce z čirého tvrzeného skla. Rošt je navržen tak, aby odváděl nadbytečný omastek do sběrné nádoby, čímž se zamezuje nezdravému přepalování*

*tuků,“* říká jednatelka společnosti KASPER DESIGN Radka Kasperová, a doplňuje: *„Chtěli jsme, aby naše grily KASPER vynikaly jednoduchou krásou a byly ozdobou každé zahrady či terasy. Již náš první gril VIGGO, řady I, byl oceněn za nejlepší design v rámci soutěže Výrobek roku, udělovanou Design Centrum ČR.“*

Úspěšná česká značka KASPER nabízí nadčasové grily v kvalitě na celý život. Všechny grily KASPER byly navrženy předními českými designéry. Na jejich vývoji se podíleli šéfkuchaři, zahradní architekti a mistři zpracování ocele a skla. Jedinečné grily KASPER v sobě snoubí eleganci nerezavějící kartáčované oceli s křehkostí tvrzeného skla. V nabídce jsou grily na uhlí i plyn.

**Recept pro teplé červené večery**

Dny jsou zase o něco delší, večery teplejší, kdo by odolal grilování po návratu z práce? Ve všední dny však není čas na dlouhé přípravy, proto KASPER přináší jednoduchý a rychlý recept na podvečerní „grilovačku“ s rodinou či přáteli. Rychlejší varianta je pouze se zeleninou, kdy se vše připravuje rovnou na grilu. Pro obměnu můžete vyzkoušet steak s rozmarýnovými bramborami.

### **Grilovaný roštěnec z plemene Angus s grilovanou zeleninou a rozmarýnovými bramborami**

Ingredience pro 4 osoby

#### **Na grilování**

- Grilovaný roštěnec z plemene Angus 200g / porce
- Jarní cibulky – svazek
- Mladá cuketa – 1 ks
- Zelený chřest – 8 ks
- Červená a žlutá paprika
- Kukuřice – 2 klasy
- Sůl, pepř
- Olivový olej



#### **Na brambory:**

- 800 g drobných nových brambor
- Větší větvička rozmarýnu
- Hrubá sůl

#### **Příprava masa**

Maso vyjměte z lednice, aby mělo pokojovou teplotu, minimálně dvě hodiny před grilováním. Zbavte ho tuhých blan, krémové části tuku nechte, dodají masu chuť. Maso nakrájejte ostrým nožem na 2-2,5 cm vysoké plátky. Těsně před samotným grilováním steaky osolte a opepřete z obou stran a můžete i nemusíte potřít olivovým olejem. Pepř si je lepší nadrtit v hmoždíři pro lepší rozvinutí chutě a vůně. Tento druh masa není třeba marinovat, protože je vyzrálé a má svůj charakter s výraznou chutí.

#### **Příprava zeleniny**

Klasy kukuřice vložte do vroucí osolené vody a nechte uvařit do měkka. Ostatní druhy pouze omyjte a papriky a cuketu nakrájejte. Chřest a jarní cibulky ugrilujte vcelku. Hotovou kukuřici nakrájejte na ca 5 cm široké špalíčky a poté ugrilujte.

#### **Postup grilování**

Na rozpáleném grilu maso opečte z obou stran, platí základní rovnice: barva se rovná chuti. Když hodíte maso na gril, nechte jej chvíli ležet. Nehýbejte s ním. Až maso dosáhne správného stupně opečení, samo se pustí a můžete jej pohodlně otočit. Chceme-li mít maso propečené medium rare, mělo by dosáhnout vnitřní teploty cca 55 °C. Teplotu kontrolujte vpichovacím teploměrem. Když se teplota bude blížit, přešuněte steak na skleněnou odkládací plochu grilu a nechte jej ca 3 minuty odpočívat. Před servírováním ho krátce na roštu z obou stran dohřejte.

Když maso dochází a odpočívá, ugrilujte na horkém grilu také očištěnou zeleninu - opět pouze osolenou a potřenu olivovým olejem.

Maso podávejte s grilovanou zeleninou, možno doplnit pečivem a různými omáčkami.



### **Rozmarýnové brambory**

Nové brambory s tenkou slupkou přímo vybízejí k jednoduchým úpravám.



Přehřejte si troubu na 200 °C. Brambory očištěte kartáčkem pod tekoucí vodou. Propíchněte je vidličkou na několika místech a dejte vařit v osolené vodě doměkka. Brambory slijte a nechte je krátce oschnout. Do malého pekáčku dejte olivový olej, přidejte brambory, promíchejte je s hrubozrnnou solí a lístky rozmarýnu. Pečte ca hodinu, přičemž v polovině času je otočte, aby se dosáhlo rovnoměrně opečené kůrky. Podávejte ke

grilovanému masu. Na ozdobu můžete přidat větvičku čerstvého rozmarýnu.

**Pro více informací a fotografie v tiskové kvalitě prosím kontaktujte:**

**Lucie Borovičková**

Hill+Knowlton Strategies

Senior konzultant

E-mail: [lucie.borovickova@hkstrategies.com](mailto:lucie.borovickova@hkstrategies.com)

Telefon: +420 724 666 605



## O společnosti KASPER DESIGN

Rodinná společnost KASPER byla založena na počátku devadesátých let v Trutnově a zaměřuje se na stavebnictví a strojírenství. Rozvojem know-how a vysokými investicemi do nejmodernějších výrobních technologií a strojních zařízení vznikla v roce 2011 ve spolupráci s českými designéry první kolekce luxusních doplňků pro vybavení domu a zahrady, kterou dnes zastřešuje značka KASPER DESIGN. Značka KASPER DESIGN dnes nabízí ucelené řady nadčasových nerezových květináčů, zahradní grily, poštovní schránky a projektová řešení na míru. Všechny produkty a řešení značky KASPER DESIGN jsou navrhovány ve spolupráci s předními architekty a designéry. Na jejich výrobu jsou použity ty nejkvalitnější materiály a samozřejmostí je precizní řemeslné zpracování s důrazem na detail a individuální přístup ke každé zakázce. Značka pracuje především s kartáčovanou nerezovou ocelí a sklem. Díky tomu jsou výrobky KASPER DESIGN mimořádně trvanlivé, odolné vůči extrémním podmínkám a poskytují skvělé užité vlastnosti. [www.kasper.cz](http://www.kasper.cz)

## Prodejní místa

Nadčasové výrobky značky KASPER Design můžete zakoupit například u těchto partnerů:

### Praha

#### Brother & Duck International

Vinohradská 50  
120 00 Praha 2

#### Brother & Duck International

Poděbradská 56  
198 00 Praha 9  
<http://www.brotherandduck.cz>

### Brno

#### Miele Center Symerský

Hněvkovského 81b  
617 00 Brno  
<http://www.symersky.cz/?id=1>

### Ostrava

#### HOME INTERIER

Janáčkova 3277/22 A  
702 00 Ostrava - Moravská Ostrava  
<http://www.homeinterier.cz>

### Hradec Králové

#### ORIGINAL INTERIER

Jana Černého 376/5  
503 02 Hradec Králové - Předměřice n.L.