

03/2016

ERSTE



ERSTE 
Premier

ERSTE 
Private Banking

Krása

je ukryta v očích toho,
kdo ji vnímá

Když se řekne
Designblok

ZAJÍMAVÝ VÝNOS
i v současné době



Luxusní začátek každé cesty vzhůru

Erste Premier Lounge je klientům Erste Premier k dispozici v druhém terminálu Letiště Václava Havla Praha. Držitelé karet Visa Infinite nebo MasterCard World Elite mají tuto službu zdarma, členové jejich doprovodu, kteří nejsou klienty Erste Premier, za mírný poplatek 720 Kč. (Pokud se později klienty stanou, bude jim tato částka vrácena.) Vstup vede přes privátní bezpečnostní kontrolu před vchodem do recepcce. Kavárenská zóna je určena ke krátkému občerstvení či vyřízení pracovních záležitostí, relaxační zóna umožňuje uvolnění a odpočinek. Kromě občerstvení a příjemného prostředí salonek nabízí denní tisk, možnost sledování TV, SAT, rychlé wi-fi připojení a zázemí pro zapojení osobních počítačů včetně přístupu na internet. Vysoce privátní Premier Private Lounge navíc poskytuje nejvyšší komfort a naprosté soukromí. Aby se vám vždy pohodlně čekalo.

ERSTE | LOUNGE
Premier @ Prague Airport

Jak si užít KRÁSU



Nechte se oslnit

Navštivte Tádž Mahal, pro mnohé nejkrásnější, nejvznešenější a nejmagičtější stavbu světa. Fantastický pomník lásky nechal vystavět indický mogul Sáh džahán pro svou zesnulou manželku. Zářivá stavba z bílého mramoru, která mění barvy podle svitu slunce a měsíce, se stala příkladem dokonalé symetrie a byla vybrána jako jeden ze sedmi moderních divů světa.

Odhalte srdce růže

Cestu za vnitřní krásou světa popisuje Robin Sharma ve své kultovní knize Mnich, který prodal své ferrari. Jednou z technik je poznání srdce růže, kdy každý den v klidu a o samotě hledíme do středu červené růže a soustředíme se na vnímání nádherného květu s jeho jemnou vůní, jasnou barvou a magickou strukturou. Stejně tak můžeme pozorovat tajemné orchideje či lekníny.

„ Krása tkví v oku pozorovatele. “

William Shakespeare



Ponořte se do ticha

Mnoho cestovatelů a dobrodruhů tvrdí, že to nejkrásnější, co našli na svých cestách, se skrývalo pod mořskou hladinou. Udělejte si potápěčský kurz a pusťte se do poznávání podmořského světa. Je to obrazová báseň beze slov, snový svět plný nádherných barev a podivuhodných tvarů. Nejkrásnější potápěčské lokality najdete v Rudém moři, na Maledivách či v Dominikánské republice.

Editorial



Vážení klienti, milí čtenáři,

vítejte na stránkách třetího letošního čísla magazínu Erste IN. Jako hlavní téma procházející napříč rubrikami jsme zvolili krásu. Krása je zvláštní, těžko uchopitelný a nesnadno definovatelný pojem. Krása z estetického hlediska je jiná než takzvaná vnitřní krása. Krásné mohou být živá bytost i mrtvá hmota. Hmatatelný předmět, ale i jediný čistý tón, verš nebo niterný, nesdělitelný pocit. Vnímání krásy má každý člověk trochu jiné, přesto jsou kolem nás objekty, přírodní scenérie, lidé, myšlenky i skutky, o jejichž kráse panuje všeobecná shoda. Zamyslete se tedy spolu s námi nad krásou...

Rubrika Art & design přináší informace o aktuálním ročníku Designbloku. Jak také jinak, když máme takové ústřední téma a když podzim v Praze je už tradičně zasvěcen kráse ve službách designu. Jistě si ani vy nenecháte ujít tuto výjimečnou příležitost a využijete svého VIP návštěvníckého statusu. Designu, a zvláště tomu bytovému, se věnujeme i na stránkách Interior & exterior a motiv dále rozvíjíme v rubrice In style, kde představujeme vyznamenané šperkaře a jejich díla. Rubrika V pohybu se zaměřuje na plavbu vlastní lodí. Vždyť co může být krásnějšího než svobodně klouzat po vlnách? Dozvíte se i praktické rady, jak získat kapitánský průkaz. „To je ale krása!“ neubráníme se často zvolání při pohledu na zlatý šperk. V rubrice Investice & byznys si však ukážeme kouzlo zlata jako investiční komodity.

Krásná žena s krásným posláním je Inéz Cusumano, majitelka Chateau Mcely a tvůrkyně kosmetiky Mcely Bouquet, s níž jsme pro vás připravili zajímavý rozhovor. Krásu všemi smysly vás naučíme vnímat v Kulturní revui a dokonale křivky elegantních vozů odhalíme v rubrice Auto & moto. Trhy & finance přiblíží nemovitostní trh. Na cestách společně budeme objevovat krásu podzimního Piemontu, Gourmet se zaměří na pokrmy z mořských plodů se zvláštním zřetelem na ústřicovou sezonu a jako zákusek budeme podávat nabídku Premier Benefit Clubu.

Snad i díky nám najdete novou dimenzi krásy, zábavu a poučení. Přejeme vám příjemné chvíle strávené s magazínem Erste IN.

Zuzana Vaněčková

Zuzana Vaněčková
šéfredaktorka



des-ignblok 16

06 ART & DESIGN

Interiérové expozice, prezentace šperků, oděvů i užitkový design od nejlepších českých návrhářů. To je Designblok 2016.

10 INTERIOR & EXTERIOR

Výsledky řady výzkumů ukazují, že obklopení se krásou a uměním posiluje naše psychické síly a prodlužuje život.

14 IN STYLE

Čím se inspirovali tvůrci šperků oceněných v soutěži Czech Grand Design 2015?

16 V POHYBU

Pokud vás zajímá, kde získat kapitánské zkoušky a jaký typ je nevhodnější, pak článek o krásách plachtění je přesně pro vás.

18 INVESTICE & BYZNYS

Zlato a stříbro jsou jedinečnými uchovateli hodnoty, což dokazují více než šest tisíc let.

20 ROZHOVOR

Touha po dokonalosti a kráse. Životní příběh Inéz Cusumano zní jako z červené knihovny.

24 ARTOTÉKA

Půjčovna uměleckých děl – projekt Moravské galerie v Brně.

26 INVESTIČNÍ SPECIÁL

Zajímají vás cesty, kterými si lze dojít pro alespoň trochu zajímavější výnos?

30 AUTO & MOTO

Automobilové lahůdky pro říjnovou Paříž.

32 TRHY & FINANCE

Český nemovitostní trh a možnosti investování.

34 GOURMET

Syrové ústřice & humří klepeta: gurmánská maturita.

38 NA KLUBOVÉ VLNĚ

Vybrali jsme to nejlepší z nabídky Premier Benefit Clubu.

40 OČIMA HLAVNÍHO EKONOMA

O tom, že minulé zisky nemají mít co do činění s budoucím rozhodnutím.

42 NA CESTÁCH

Ai piedi del monte – tedy na úpatí hor se rozkládá Piemonte, největší pevninský italský region, který rozlohou předčí pouze ostrovní Sicílie.

46 ZE SVĚTA GASTRO

Aktuality z pražské gastronomie.

Erste IN – informační materiál pro klienty nadstandardního bankovníctví Erste Premier, www.erstepremier.cz

Vydavatel: Česká spořitelna, a. s.
Olbrachtova 1929/62
140 00 Praha 4
IČO: 45244782

Šéfredaktorka: Zuzana Vaněčková

Editorka: Jana Křížová

Redakce: Kateřina Ševčíková,
Magdalena Bartošová, Jiří Zelinka,
Robert Mocek, Jaroslav Kropáček,
Tomáš Kolář

Kontakt na redakci:
redakce@erstepremier.cz

Spolupracovníci: Michaela Banzetová,
Monika Bartošová, Daniel Brabec,
Libor Budinský, Erich Handl,
Hana Chybková, Rostislav Koryčánek,
Jaroslav Kropáček, František Mašek,
David Navrátil, Michaela Paučo,
Silvie Šeborová, Marek Šima,
Tomáš Vinkler

Evidenční číslo: MK ČR E 21746

Tento materiál vytvořila Česká spořitelna, a. s., Erste Premier, a byl poprvé uvolněn k rozšiřování 9. září 2016. Jedná se o informační materiál, jehož cílem je upozornit na služby a produkty v něm zmíněné, a není závazným návrhem, který by zakládal jakákoli práva a povinnosti ve vztahu k České spořitelně, a. s., nebo ke čtenářům. Všechny informace zde obsažené mají pouze informativní charakter a jejich případné využití by mělo být vždy konzultováno s odborným investičním poradcem. Česká spořitelna, a. s., upozorňuje, že investování do cenných papírů a jiných investičních nástrojů v sobě obsahuje riziko kolísání aktuální hodnoty investované částky a výnosů z ní, přičemž není zaručena návratnost investované částky. Minulá výkonnost přitom nezaručuje výkonnost budoucí. Podrobnější informace o výhodách a rizicích konkrétních investic vám poskytnou Premier bankéři. Veškeré kontakty naleznete na webových stránkách: www.erstepremier.cz.

Když Praha patří designu...

des-ignblok 16

Letošní ročník Designbloku má jako hlavní téma sport.

V olympijském roce je to celkem logická volba. Krátce po ukončení her v Riu tak můžeme vidět, jak fenomén sportu vnímají a interpretují přední čeští i světoví designéři.

Organizátoři dokonce mezi sportem a designem vidí jisté paralely. „Design, stejně jako sport, je hra i tvrdá práce a bez spolupráce s výrobcí, galeristy, obchodníky a bez dobrého zázemí sám designér nedokáže nic. Heslo Emila Zátopka ‚Když nemůžeš, tak přidej!‘ zažil v praxi na vlastní kůži skoro každý úspěšný autor,“ říká ředitelka Designbloku Jana Zielinski. „Třeba se nám v budoucnu podaří, aby se design zařadil mezi olympijské disciplíny,“ dodává s nadsázkou. A kreativní ředitel Designbloku Jiří Macek navazuje: „Design je pro nás vášní, stejně jako pro druhé sport.“

Emoce, jimiž autor prochází při tvůrčím procesu, jsou dominantním prvkem informačních materiálů aktuálního ročníku Designbloku a svůj úkol plní dokonale. Jde vlastně o dvaadvacet portrétů tuzemských designérů, kteří na přehlídce pravidelně představují nové produkty a jsou autory řady instalací. Maxim Velčovský, Jan Plecháč a Henry Wielgus, Janja Prokič nebo studio DECHEM a další jsou na vizuálech zachyceni v okamžicích soustředění, radosti, napětí i vítězství, které jsou společné světům designu i sportu. „Chceme poukázat na týmovost a spolupráci, které nás přivedly k letošnímu tématu. Designblok je totiž týmová hra,“ vysvětluje Jiří Macek. Ke kampani se budou moci s vlastními fotografiemi připojit i návštěvníci, a stanou se tak součástí týmu Designbloku.

Prestížní mezinárodní přehlídka současného designu nábytku, průmyslového designu, bytových doplňků, svítidel, módy a šperků se uskuteční od 27. do 31. října v prostorách Výstaviště Praha Holešovice. Designbloku se ovšem každý rok účastní i desítky dalších galerií, showroomů a pop-up



shopů, které v tomto období připravují speciální akce po celém městě. V pražských ulicích se objeví také venkovní instalace z tvorby českých designérů. Najdete je třeba na Václavském náměstí nebo Na Příkopěch a připraven je i bohatý doprovodný program, který je letos rozšířen o řadu novinek.

Srdcem Designbloku však bude opět holešovické Výstaviště, které ve třech specializovaných prostorech představí odlišné typy instalací a vystavujících subjektů. Superstudio v pravém křídle Průmyslového paláce tradičně hostí novinky z oblasti nábytku, bytových doplňků a svítidel.

Tady je možné vidět tvorbu prestižních českých i zahraničních značek, firem a výrobců, ale také se seznámit s počiny těch, kteří teprve začínají. Střední hala přináší centrální instalaci Designbloku, ve které se prezentují zahraniční hosté festivalu i díla proslulých českých designérů. Právě zde načerpáte jedinečnou inspiraci pro zařizování vlastního interiéru.

Openstudio v levém křídle Průmyslového paláce je každoročně zasvěceno přehlídce prací více než stovky designérů a designérských studií z řady evropských zemí. Openstudio je jakousi kreativní laboratoří designu a jsou zde

k vidění především prototypy a předměty z oblasti produktového designu, módy a šperku, které dosud nemají komerčního výrobce. Jde tedy o víceméně unikátní kusy a přímo od jejich tvůrců je zde můžete i nakupovat. Přehlídky se účastní také umělecké školy s nejlepšími pracemi svých studentů a součástí Openstudia je i výstava těch nejlepších ze soutěže Diploma Selection.

Soutěž evropských diplomových prací v oboru produktového a módního designu je součástí přehlídky již několik let. Vyhlášují ji EUNIC Cluster CR – European Union National Institutes for Culture a Designblok, Prague Design and Fashion Week. V letošní Diploma Selection se utkají práce z České republiky, Bulharska, Estonska, Nizozemska, Itálie, Litvy, Maďarska, Německa, Norska, Polska, Valonska, Vlámka, Španělska a Švédska. Mezinárodní porota složená z významných osobností předních evropských galerií, kulturních institucí a médií ze soutěžních prací vybere vítěze v oboru produktový design a módní design, kteří kromě práva vystavit svou další práci během následujícího ročníku Designbloku získají také zajímavý finanční dar. A vy máte jedinečnou příležitost prohlédnout si díla mladých tvůrců, kteří si teprve získávají mezinárodní renomé, a sledovat tak doslova „v přímém přenosu“, kam se ubírá budoucnost současného evropského designu.

Art House v Lapidáriu na Výstavišti Praha Holešovice je prostor zasvěcený projektům na pomezí volného umění a designu. Návštěvu Art House by neměl vynechat žádný sběratel umění a mimořádných zážitků. Uvidíte zde inovativní produkty a neotřelé nápady a nabízí se tu i jedinečná šance k porovnání originální tvorby špičkových českých designérů a zahraničních hostů Designbloku.

Konfrontace na přátelské bázi, soupeření v rámci daných pravidel a vzájemné porovnávání – to jsou další atributy, které mají sport a design společné. Motivují k dosažení vyšších cílů a jsou hnací silou neustálého zlepšování. Touha vyniknout, ukázat svůj talent a schopnosti, to jsou stimuly, které podněcují jednotlivce i týmy k výkonům na hranici možností. Jen díky vytrvalosti, odvaze a soustředěnému úsilí tvůrců může být na konci jejich snažení hmatatelný výsledek, hmotný objekt. Ze vší té námahy a sebezapření se zrodí skutečná krása... Krása, kterou pak můžeme obdivovat my, diváci. Vždyť co by byly sport nebo umění bez publika, kdyby je neměl kdo ocenit?

Dlouholetým generálním partnerem Designbloku je Erste Premier. Jeho klienti se tak těší zvláštní přízni a mohou využít celou řadu výhod. Ať už je to exkluzivní vstup na nejrůznější akce související s touto grandiózní přehlídkou špičkového designu a módy, nebo příjemné zázemí s občerstvením ve VIP salonku Erste Premier Lounge. Využijte i vy příležitost k rozšíření estetických obzorů, setkání se zajímavými lidmi a třeba i k nákupu pěkných designových kousků do vašeho interiéru či šatníku...

Openstudio



Malé ohlédnutí do minulosti

s ředitelkou Designbloku
Janou Zielinski



Vzpomínáte si na okamžik, kdy vás napadlo, že Praha prostě potřebuje něco jako Designblok?

Nenapadlo to mě, ale byla to celá skupina lidí kolem Davida Řezníčka, majitele Konsepti, který v té době řídil v České republice i Vitru. On, Jiří Belda, Klára Nademlýnská a další lidé chtěli mít něco podobného jako v Miláně, kdy město na týden ožije designem.

Co bylo v začátcích nejtěžší?

Na začátku bylo nejtěžší vůbec lidem vysvětlit, co to design je. Že to není odtažitá záležitost pro horních deset tisíc, ale může to být zábava a může být součástí našeho každodenního života. Design může do života přinést radost a kvalitu.

V čem se liší Jana Zielinski z doby vzniku Designbloku od té dnešní?

Je mi o sedmáct let víc, už nestuduji, jsem vdaná, mám dvě děti, práce už není hra, jestli to vyjde, ale je to opravdová každodenní práce. Ale design mě pořád baví, stejně jako lidé kolem něj. A značně se rozrostla sbírka předmětů, kterým jsem nemohla odolat a na Designbloku jsem si je koupila.

Autor: Marek Šíma



Moderní společnost si potrpí na dobré jídlo, krásné šaty či nablýskaná auta, ale v domácnostech se už stylovost poněkud vytrácí. Může za to především skutečnost, že se naše byty a domy vyvíjejí postupně, často bez jasné vize, jak by měly ve výsledku vypadat, tedy spíše cestou „tohle chci, tohle se mi líbí“, kvůli čemuž vzniká jakási stylová džungle, a to jak z hlediska stylů, tak i z hlediska množství objektů.

N

Jak vdechnout svému bytu ŠARM A OSOBITOST

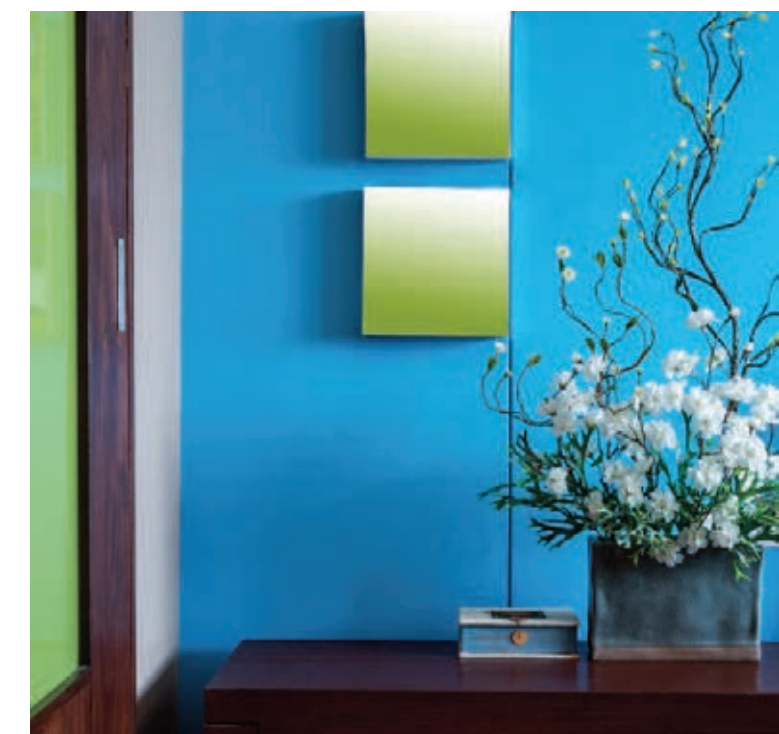
V rukou odborníků

Jak připomíná bytová designérka Lucie Dudáková ze společnosti Styl & Interier: „Nadmíra interiérových doplňků vede k chaosu.“ Většina českých bytových interiérů je výrazně přeplněná, překombinovaná a nedrží jednotný styl. To ovšem neznamená, že není možné kombinovat jednotlivé styly či barvy, takže i do strohého industriálu s dominancí kůže, dřeva a plechu můžete bez problémů začlenit růžový doplněk.

Ale zpátky k obecnému problému. Jak si zařídit vkusné bydlení? Osvědčenou cestou jsou samozřejmě bytoví architekti, kteří navrhnu ideální realizaci podle zadání – můžete si vybrat oblíbený skandinávský styl, venkovský styl s nádechem Provence, industriál, modernu či líbivý italský design. Studio vám vytvoří interiér na klíč a pak musíte dodržovat pouze jedinou věc – naprostou nákupní dietu, aby se pokoj či byt během několika let opět nezvrhly v nestylovou džungli. Pokud o podobné realizaci uvažujete, můžete využít služeb zkušené architektky Ivany Šustrové z Designistu, která se bytové architektuře věnuje již deset let (klienti Erste Premier mají 10% slevu).

Harmonie a symetrie

Pokud se vrhnete do proměny vašeho bytu sami, je potřeba dodržovat několik základních pravidel.



Prvním z nich je rozmístění nábytku, při němž se ctí pravidlo srdce místnosti, tedy pomyslného průsečíku, v němž se protíná vertikální a horizontální osa, díky níž se vyváží nejen pravá a levá strana místnosti, ale také výšková hladina umístění obrazů, poliček či televize. Jednoduše jde o to, aby místnost nepadala na jednu stranu či nebyla z kopce. Užitečné je podle Lucie Dudákové také pravidlo páru, které umožní vyvážit interiér a vnést do něj řád – pokud dáte vedle okna napravo obraz, dejte ho i nalevo, tak získá pokoj symetrický a harmonický ráz.

Další pravidlo říká, že kulaté se hodí ke kulatému a hranaté k hranatému, přičemž, jak připomíná naše architektka, kulaté či zaoblené tvary působí útulněji než ostré hrany. Samozřejmě záleží na zvoleném stylu, industriál či moderna jsou ze své podstaty poněkud chladné a odtažité – a hodí se třeba pro single žijící muže, zatímco provensálský styl je příjemný a hřejivý a preferují jej třeba starší lidé či na venkově žijící mladé rodiny s dětmi. V poslední době jsou v oblibě také retrodoplňky – od gramofonů (více v našem boxu) – až po nejrůznější dekorativní předměty – třeba fotografie filmových hvězd (ty už zařadila do své nabídky i IKEA) či slavných amerických automobilů.

Retrostyl si také hodně hraje s výraznými barvami, které samozřejmě není úplně jednoduché zkombinovat – třeba červenou je možné kombinovat jen s dalšími odstíny červené, případně s fialovou, šedá jde se žlutou, zatímco zelená si rozumí s modrou i oranžovou. Obecně pak platí, že barvy dělají amatérským bytovým designérům tradičně největší problémy.

Pokud se chcete pustit do proměny starého bytu či do budování nového interiéru, určitě vám přijde vhod některý z kurzů, které pořádá Institut bytového designu. Díky kurzu si ujasníte, zda „přestavbu“ zvládnete sami či zda by přece jen nebylo lepší přizvat si k řešení zkušeného architekta. Ale i v případě, že si nakonec architekta najmete, budete mu v diskusi o konečném výsledku mnohem zkušenějším partnerem a snadněji dokážete formulovat svá přání a vize.

Jestliže se rozhodnete pro vlastní realizaci, během kurzu se naučíte pracovat s kombinacemi barev i stylů a dozvíte se podrobnosti o pravidlech, která jsme zde načrtli a naznačili. Ostatně spousta lidí už dobře ví, že chyby v této oblasti jsou poměrně drahé, takže peníze vynaložené na edukaci a zasvěcení do problematiky bytového designu se rozhodně vyplatí (i na tyto kurzy mají klienti Erste Premier 10% slevu).

Autor: Libor Budínský

Gramofon jako klenot



V každém jednotvárném či minimalisticky pojatém interiéru vynikne vintage hudební zařízení, především klasické hi-fi gramofony, které se v posledních letech dostávají znovu do módy. Zatímco spousta lidí kupuje nové gramofony, designéři dávají přednost repasovaným sběratelským kouskům ze sedmdesátých let, které jsou technicky a poslechově špičkové a současně také nesmírně elegantní. V Praze se prodejem repasovaných hudebních přístrojů (navíc dostanete rok záruky) zabývá David Horáček ze společnosti Phono v Opatovické ulici. V jeho hudebním „butik“ byl začátkem léta k dostání fantastický komplet automatického gramofonu, 50wattových beden a zesilovače v bezvadném stavu za 36 tisíc korun. Více na: www.phono.cz.

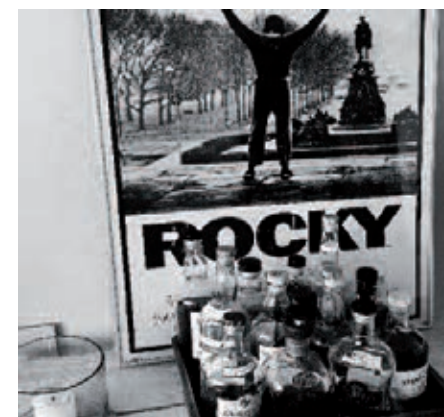
Dokonalý solitér

Jedním ze současných trendů v bytovém designu je oživení jednotného stylu interiéru výrazným solitérem. Skvěle funguje třeba stylový funkcionalistický nábytek, samozřejmě po pečlivé rekonstrukci, který nabízí berounská Galerie Funkce, jejíž zakladatel je jedním z největších odborníků na funkcionalistický nábytek u nás. Zde si můžete vybrat fantastická křesílka z třicátých či čtyřicátých let, která ožíví téměř jakýkoliv interiér a navíc jsou neskutečně pohodlná. V Galerii Funkce najdete na výběr desítky pečlivě restaurovaných křesel z českých a německých továren, cena za jedno křeslo se pohybuje kolem 20 tisíc korun (více na: www.galeriefunkce.cz).



Obraz plný energie

Výrazné oživení jinak strohého či nudného interiéru přinese umělecké dílo moderního střihu. Zatímco dříve měli lidé v obývacích pokojích deset i více obrazů, dnes se dává přednost jednomu výraznému, klidně i velkoformátovému plátnu. Podobným způsobem fungují například obrazy mladé a úspěšné malířky Terezy Kotkové, které upoutají jak barvami, tak energií, která z nich sálá. Mladá malířka ze Slaného měla nedávno výstavu, z níž prodala téměř všechny originální obrazy (ceny se pohybují zhruba od 15 do 20 tisíc, mezi nejčastější motivy patří výrazné dívčí tváře, ptáci či stromy), a tak se většinou na obraz musí čekat. Podívejte se na facebookové stránky: By kotek.



Nebát se riskovat

Interiér by měl mít vždycky jasnou myšlenku a vizi, i když může být překvapivá či provokativní. Se zajímavým stylem se prezentoval newyorský architekt, který pro svého klienta v loftovém bytě využil originální minimalistickou kompozici, kde místo nábytku či bytové stěny dal ke zdi jen čtyři lešenářské kozy, na které položil nahrubo otesané fošny. Syrový dojem zjemnil květinami a zátisím sbírky lahví single malt whisky, které doplnil plakátem legendárního Rockyho. V kuchyni navíc využil zálibu majitele v cyklistice a pověsil mu na zeď nádherné vintage kolo, na kterém majitel bytu samozřejmě jezdí.

Bytelný stůl z Indonésie

Bytoví architekti rádi kombinují nové se starým či moderní s etnostylem. Jako příklad zdařilé kombinace může posloužit moderní bílá, minimalisticky pojatá kuchyň, jejíž hlavní dominantou je bytelný týkový stůl z Indonésie, který je udělán ze starého, opravovaného dřeva a vedle svého rozměru (pro šest či pro osm lidí) zaujme svou patinou a příjemně hřejivým dojmem. Vintage stoly z týkového dřeva si můžete prohlédnout v prodejně Snel Furniture v Loděnici u Berouna (ceny se pohybují zhruba od 12 do 20 tisíc). Jídelní zákoutí doladí špičková originální fotografie (třeba panoráma New Yorku) z prestižní sítě YellowKorner (www.yellowkorner.com).





Přitahuje pohledy, ochraňuje, vyjadřuje city, zvedá sebevědomí, otevírá srdce, podtrhuje styl, zdůrazňuje výjimečnost, je příslibem, znamením tradice, symbolem víry, postavení i moci... To všechno umí šperk. Krása zachycená v čase zakletá do hmoty.

Studio SKUBB



Jsi tím, co si přeješ

Jedinečnou kolekci „Jsi tím, co si přeješ“ můžete až do 30. října vidět na výstavě v budově Uměleckoprůmyslového muzea v Husově ulici v Brně.

Po staletích zasvěcených ve šperkařství vzácným kovům, perlám, drahokamům a polodrahokamům přináší naše doba takřka neomezené možnosti jak z hlediska materiálů, tak pokud jde o technologie výroby šperků. Sklo, syntetické kameny, chirurgická ocel, wolfram, palladium, titan – jen abychom jmenovali ty nejčastěji používané. A ke slovu se opět ve zvýšené míře dostávají i zajímavě zpracované přírodní materiály v netradičních kombinacích.

Příkladem může být tvorba libereckého kreativního studia SKUBB. Jan Salanský a Jakub Neufuss, kteří za ním stojí, byli za svou kolekci šperků nazvanou „Jizerský“ letos nominováni v kategorii Objev roku na cenu Czech Grand Design. Jejich originální nápad působivě spojuje dřevo a křišťál a veškeré použité materiály, jak už název napovídá, pocházejí výhradně z Jizerských hor. Křišťálová kapka vsazená do dřeva má v sobě náznak věčnosti i kouzlo prchavého okamžiku...

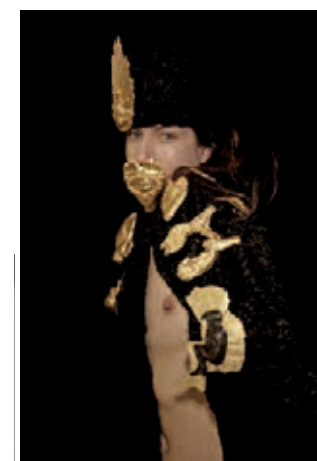
Cenu Czech Grand Design si však letos ze Stavovského divadla odnesla Helena Lukášová za šperky, jimiž ozdobila podzimní kolekci „recyklovaných“ perziánových kožichů módní návrhářky Denisy Nové. I v tomto případě jde o naprostý unikát, a to hned v několika rovinách. Denisa Nová použila kožichy z období let 1920–1970, jež našla na bleším trhu Jeu de Balle v Bruselu, zrestaurovala je, dala jim nový střih a život. Zlacené brože a klínky bot ve tvaru chodidel, uší, rukou a úst, které kolekci doplňují, jsou zase věrnými kopiemi částí těl nejbližších členů rodiny Heleny Lukášové. Při jejich tvorbě využila metodu fotogrammetrie a 3D-skener a následně je vytiskla na 3D-tiskárně.

Přestože technologie výroby je supermoderní, inspirace pro kolekci s názvem „Jsi tím, co si přeješ“ vychází z hluboké minulosti, a sice z dávného zvyku Milagros. Ten je významnou součástí tradiční španělské a latinskoamerické kultury. Milagro je vlastně obětní předmět, který věřící přinášejí do kostela s prosbou o uzdravení sebe nebo svých blízkých. Obětiny tak často mívají tvar právě té části těla, která má být uzdravena. V kolekci Heleny Lukášové evokující posvátné barokní relikvie ale nejde ani tak o obětní dary, jako spíše o symbolické ochranné amulety a jakýsi návrat k dávnému účelu šperku.

Krása má nepřeborné množství podob a současnost dává tvůrcům netušené možnosti napříč uměleckými obory. Aktuálně nejvýše oceněná česká šperkařka Helena Lukášová je původně

sochařkou a pracuje jako lektorka katedry počítačové grafiky na fakultě informatiky brněnské Masarykovy univerzity. Ve své digitální sochařské tvorbě zkoumá vztah člověka a digitálních médií a konfrontaci ruční a mechanické práce. Její dílo je nádherným důkazem, že kreativní spojení originálního nápadu a moderních technologií může dát vzniknout skutečným zázrakům.

Autorka: Monika Bartošová



Helena Lukášová



Vzhůru na palubu, dálky volají!



Výlet na lodi kolébané mořskými vlnami je zážitek, na který se nezapomíná. Zvlášť pokud můžete loď sami řídit, splnit si dětský sen a stát se skutečným námořním kapitánem. Jen si to představte, stojíte za kormidelním kolem, vítr vám čechrá vlasy, racci krouží nad stěžněm a pokřikují na vás, slunce pableskuje na azurových vlnkách, které tiše šplouchají, jak je rozrazí příd, než sklouznou kolem hladkých boků lodi, za níž zůstává bíle zpěněná brázda... A víte, že to nemusí být jen fantazie?

Není zas tak složité získat certifikát opravňující k řízení lodi, a pokud si hned nechcete pořizovat plavidlo vlastní, třeba v Chorvatsku, kde je naše nejbližší moře, nabízejí půjčovny lodí tak bohatý výběr, že si zde jistě i vy najdete tu svou. A jak je to tedy s tím „řidičkem“? Pro řízení plachetnice o ploše plachet větší než 12 m² nebo motorového člunu s motorem silnějším než 4 kW je nutný kapitánský průkaz vůdce malého plavidla (VPM), který vydává Státní plavební správa. Tento průkaz vás opravňuje k jízdám s lodí do délky 20 metrů s kapacitou maximálně 12 pasažérů po řekách a přehradách u nás i v zahraničí.



Ač suchozemci, k vodě máme my Češi blízký vztah. Krása pohybu po vodě obklopené zajímavou přírodní scenérií nám učarovala. Letní splouvání řek je tu málem národním sportem a dávno se neomezujeme jen na ně. Stále větší oblibě se těší raftařské výpravy na divoké toky v bližším i vzdálenějším zahraničí, u nás registrujeme zvýšený provoz hausbótů, vodních skútrů a motorových člunů a samostatnou kapitolou jsou plavby po moři.

Tento základní průkaz si lze rozšířit právě o možnost používat loď i k příbřežní mořské plavbě. Mezinárodní průkaz vůdce rekreačního plavidla (MPZ), lidově se mu říká průkaz způsobilosti na moře, zahrnuje kromě vnitrozemských vod také mořskou plavbu za jistých podmínek. Plout můžete za dne do vzdálenosti 0,75 námořní míle, tedy asi 1,3 km od pevniny nebo ostrova, při síle větru do čtyř stupňů Beaufortovy stupnice, což je asi 25 km za hodinu, kdy výška vln nepřesáhne 1,2 metru a maximální délka vedeného rekreačního plavidla je 20 metrů. I tato omezení však poskytují dostatečný prostor k tomu, vychutnat si jedinečnou zkušenost vedení lodi na moři. To se s jakoukoli říční plavbou nedá srovnat. A taková dovolená na „vlastní“ jachtě nebo motorovém člunu brázdícím vody od přístavu k přístavu, kdy můžete kdykoli zakotvit v tiché zátočině skrytých pohledů a dopřát si nerušené soukromí... Kdo by odolal?

Jediné nebezpečí, které reálně hrozí, je, že námořním plavbám propadnete a budete si je chtít užít víc. I tady je ale snadná

pomoc, zkrátka si uděláte průkaz vůdce námořní jachty. Říká se mu kapitánský průkaz „C“ a vydává jej námořní úřad při ministerstvu dopravy. S tímto průkazem jste oprávněni řídit jachtu dlouhou až 16 metrů s motorem nebo i s plachtami. Od pobřežní linie se můžete vydat na otevřené moře až do vzdálenosti 20 námořních mil, tedy přibližně 37 km, a plout směrem do větru o síle až šesti stupňů Beaufortovy stupnice, tedy skoro 50 kilometrů za hodinu, a to už může být pořádné dobrodružství!

Kapitánské kurzy nabízí celá řada subjektů a pořídíte je podle zvolené kategorie v řádu tisíců korun. V případě přípravy na námořní plavbu je možné absolvovat teoretickou část v Česku a praktickou v již výše zmíněném Chorvatsku, nebo projít celým kurzem tam. Možností a kombinací je opravdu spousta a jistě najdete model výuky, který bude vyhovovat právě vám.

Autor: Tomáš Vinkler

Bronz pro loď Erste Premier



Erste Premier Trophy je tradiční jachtařská regata zkušených i amatérských posádek pořádaná jako příležitost k zdokonalení jachtařských dovedností pod vedením profesionálních trenérů. Závod vytváří ideální prostředí pro vzájemná setkávání, navazování a prohlubování osobních přátelství i pracovních partnerství. Letos se regata uskutečnila od 21. do 26. května v chorvatském Biogradu na Moru s historicky největší flotilou 24 lodí třídy Bavaria 40S Cruiser a Elan 350. Podmínky byly takřka ideální a účastníci si v početném startovním poli opravdu zazávodili. Ve třídě Bavaria 40 se v konkurenci 18 lodí blýskl tým Erste Premier Jirky Zelinky s taktikem Ondrou Bobkem, který na jachtě Long Island obsadil třetí místo za vítěznou posádkou kapitána Heinze Ekelhardta z Rakouska a týmem Ladislava Pařka se zkušeným Milanem Hájkem.

Příští rok se regata Erste Premier Trophy uskuteční v týdnu od 20. do 27. května 2017 a vy jste už nyní srdečně zváni!

Nejistota znovu nahrává **ZLATU,** využijte ale i jiné investice

Zlato je letos opět v kurzu. Příčinou je rostoucí nejistota na finančních trzích, kterou umocnily výsledky referenda ve Velké Británii, v němž se její obyvatelé rozhodli opustit Evropskou unii. Zájem o tento drahý kov proto stoupá, což se odráží v růstu jeho cen.



Znovu se potvrzuje, že je zlato považováno za bezpečný přístav a uchovává si svou hodnotu i v rozbouřených vodách. Jako rezerva na zlé časy by proto mělo tvořit část aktiv každého investora. Podíl tohoto blyštivého kovu v investitorově portfoliu by ale měl být omezený.

Cena zlata totiž často kolísá, nebo dokonce silně klesá. Mít v něm většinu majetku, případně pravidelně investovat do tohoto kovu s vidinou zabezpečení na důchod, je proto velmi riskantní strategie. Ceny komodit, zlato nevyjímaje, se pohybují v dlouhodobých cyklech, kdy rostou, nebo naopak klesají. I v období cenového růstu mohou ovšem výrazněji kolísat či ztrácet a tento vývoj dokáže málokdy přesně odhadnout. Právě proto by měl mít investor podle odborníků ve zlatě, nebo v komoditách, pouze několik procent, nejvýše desetinu majetku.

Pozor na měnové riziko

Se zlatem se navíc obchoduje v dolarech. Růst jeho ceny tak často souvisí s oslabováním této měny. Korunový investor, který chce kupovat, nebo prodávat tento drahý kov, by měl tedy sledovat nejen jeho cenu, ale i vývoj kurzu české měny k americké. Co je mu platné, že cena zlata v dolarech roste, když ho může případně posilování kurzu koruny k dolaru připravit o velkou část, nebo dokonce celý zisk!

Tento drahý kov je samozřejmě možné koupit, nebo prodat ve fyzické podobě na burze, případně u různých obchodníků. Oblíbené je především takzvané investiční zlato, tedy „standardizované“ zlaté slítky a mince ze známých mincoven, s nimiž lze snadno obchodovat. Tuto možnost nabízejí některé banky, včetně České spořitelny.

Nakupovat s vidinou zisku je možné i nejrůznější zlaté mince či medaile, které mají uměleckou hodnotu. Podobná investice je ovšem především pro znalce.

Další alternativu představují nejrůznější termínové obchody se zlatem, což ovšem rovněž vyžaduje určité zkušenosti. I méně zkušený investor může naopak využít fondy, investující do zlata a dalších drahých kovů, případně do akcií firem, které je těží. Což ale znamená přijmout i riziko, že se dané firmě, na rozdíl od vývoje na trhu zlata, nemusí kvůli její specifické situaci dařit.

Do zlata je možné investovat rovněž prostřednictvím ETF fondů, obchodovaných na burzách. Jejich cena kopíruje hodnotu vybraného aktiva, v daném případě tedy zlata. Korunové ETF fondy však, bohužel, neexistují. Podobná investice je proto spjata i s měnovým rizikem.

V české měně jsou naopak vydávány investiční certifikáty, jejich výnos je vázán na zlato. Najdeme je na pražské burze.

I v tomto případě samozřejmě platí, že investované peníze je třeba rozložit na více hromádek, aby zlato tvořilo, jak již bylo řečeno, skutečně nejvýše desetinu investorova portfolia. Pokud by se to zdálo někomu málo a měl by při růstu ceny tohoto kovu nutkání toto pravidlo porušit, měl by si před transakcí důkladně prohlédnout graf vývoje ceny tohoto kovu a věnovat pozornost jejím častým výkyvům.

Autor: František Mašek

5 důvodů, proč zvolit **ZLATU**

Jistota

Zlato je od nepaměti pokládáno za cenné a hodnotné. Již celá staletí je osvědčenou formou pro uchování hodnoty.

Nezávislost

Jistota, kterou zlato přináší, je dána právě jeho nezávislostí. Zlato je v maximální míře nezávislé na státech, měnách, produktivitě či úvěrové způsobilosti. Jeho cenu mohou ovlivňovat hospodářské a politické faktory, jeho hodnotu a žádanost však neohroží.

Stabilita

Přestože cena zlata na volném trhu kolísá, jeho hodnota zůstává dlouhodobě stabilní.

Zlatá rezerva

Emisní banky ve zlatě uchovávají své rezervy. Mnozí odborníci doporučují také soukromým investorům, aby menší část svých prostředků dlouhodobě ukládali do drahých kovů. Dobře se osvědčilo vytváření „rodinné zlaté rezervy“ nakupováním menšího množství zlata po delší časové období v pravidelných intervalech, při němž se vyrovnává kolísání kurzů a průměruje nákupní cena.

Likvidita

Kdo má zlato, má vždy peníze. Se zlatem se obchoduje 24 hodin denně po celém světě. Máte-li zlato, vlastníte určitý typ mezinárodně uznávané „měny“, protože zlato můžete kdykoli prodat v kterékoli zemi světa.

Inéz Cusumano:

Filozofií Chateau Mcely je laskavá služba



„Člověk se nesmí zaleknout, nesmí se vzdávat. Musíte věřit sami sobě. Musíte mít talent, schopnosti, píli. A práce vás musí bavit, je třeba mít pro ni vášně. Když do činnosti vložíte všechnu svou energii, není možné, abyste neuspěli,“ věří Inéz Cusumano.



Snila jste jako malá dívka o princeznách a životě na zámku?

Vůbec ne. Já jsem si hrála na lékařky a učitelky. V té době moc idolů princezen kolem mne nebylo. Ale pamatuji si, jak jsem se vždy dobře cítila v krásných historických budovách, ve kterých byly v mém rodném městě jesle, školky, gymnázium.

Jak vám vlastně vstoupila opuštěná „ruina“ v Mcelích do cesty?

Hledala jsem pro kamarádku z Kalifornie zámek kolem Prahy. Ona totiž o životě na zámku snila. Zjistila jsem ale, že opravdu jenom snila. Když jsem poprvé navštívila ruinu mcelského zámku, byla to láska na první pohled. A zatím mne neopustila. Udělala jsem mnoho bláznivých kroků, abych zámek mohla koupit sama. A jak to už bývá, štěstí přeje odvážným, potkala jsem vzápětí po koupi prince na bílém koni, který mi pomohl celý mcelský sen zrealizovat.

Projekt Chateau Mcely jste věnovala mnoho let života a spoustu energie. Objevily se nějaké chvíle, kdy jste to chtěla vzdát?

Přiznám se, že se to stává celkem pravidelně. Když do něčeho dáváte tolik energie, je těžké se srovnávat s občasnými neúspěchy. Ale vždy se „oklepu“ a jdu dál.

Co je vám dneska největší odměnou?

Je to jednoznačně pocit, že jsem užitečná. Že všechny dary, které jsem dostala, všechny zkušenosti, které jsem nasbírala, slouží dobrému účelu. Mnoho lidí má díky splněnému mcelskému snu hezkou práci, další dostávají od nás dobré zakázky a hlavně naši klienti mají pěkné životní prožitky. S tím pocitem se mi vždy dobře usíná.

Ze všech míst na zámku číší nejen elegance, ale také neuvěřitelný perfekcionismus. Měla jste jasnou vizi o konečné podobě od začátku, nebo to přicházelo postupně?

Na začátku jsem vůbec neměla konkrétní představu. Jenom sen vytvořit místo, kde se lidé pozvednou na vyšší úroveň vědomí. To všechno ostatní přišlo jako výsledek této touhy. Říká se: Bůh tkví v detailech. Když člověk něco dělá, tak to má dělat pořádně. Občas si lidé myslí, že jsem posedlá, ale jen do té doby, než uvidí výsledek. Pak už tomu rozumí. Naštěstí jsem potkala před otevřením zámku Vlastu a Evu Plchovi, kteří mají stejný smysl pro detail a přesvědčení o službě s láskou. Kombinace našich snah a mnoha dalších kolegů o dokonalost vytváří ten celek.

Měla jste nějakou inspiraci z podobného projektu v zahraničí, nebo jsou to všechno jen vaše vize a plány?

Při rekonstrukci mne vzhledově hodně inspiroval zámek Kačina u Kutné Hory, nebo třeba Pavlovsk u Petrohradu. Gustaviánský styl ze Švédska se na mě také podepsal.



Ale spíše je to celé materializace mé niterné představy o dokonalém prostředí v rámci našeho prostoru a možností. Anglická zámecká sídla, která dnes slouží jako hotely, byla pak předlohou obchodního modelu.

Chateau Mcely v sobě spojují nejen zámecký luxus a špičkový servis, ale také zvláštní klid, posvátnou atmosféru místa včetně unikátního výhledu. Co osobně máte na zámku nejraději?

Je pro mne nemožné odpovědět na tuto otázku, asi jako matka nemůže říct, které dítě má nejradši. Možná popíšu několik momentů: přejezd hlavní bránou ze všední reality do pohádky mi nikdy nezevšedněl, dechberoucí výhled z observatoře na věži do okolní krajiny mi pokaždé potěší srdce, cinkot skleničky se šampaňským a jeho první kapičky na jazyku společně s prvním soustem bravurně připraveného jídla v zámeckém patiu ve společnosti rodiny a blízkých přátel jsou pro mne nevýslovnými požitky, první tahy terapeutky na mých unavených ramenou přinesou okamžitou úlevu. Jak to popisují, tak mne napadá, proč je to ve Mcelích pro mne tak jiné. Je to energie místa, kterou se snažíme neporušit, ale spíše ještě umocnit naší filozofií laskavé služby.

S vaším manželem jste měli na zámku krásné soukromé apartmá, které teď slouží hostům. Opouštěla jste ho s těžkým srdcem, nebo už jste si atmosféry Chateau Mcely užila dost.

Nejdříve jsem hodně váhala, ale bylo mi líto, že největší a nejkrásnější apartmá zámku je většinu roku prázdné. Naše dcera chodí do školy v Praze a i o víkendech tam má mnoho aktivit. Teď mne spíše těší, že se tento nádherný prostor využívá a slouží více lidem k výjimečným prožitkům. Navíc si teď svatební páry mohou vybírat svoje svatební apartmá mezi romantickou Legendou a velkorysým a elegantním Agape.

Vedle zámku jste vybuodovala také vlastní řadu biokosmetiky, která je v nabídce třeba v pražském hotelu Mandarin Oriental. Co vás vedlo k výrobě vlastní kosmetiky?

Od samého počátku mne lákalo zakomponovat místní léčitelskou tradici Devatera kvítí do lázeňského prožitku našich klientů. Nemohla jsem najít nikoho, kdo by byl schopen vyhovět kombinaci mých specifických požadavků na přírodní čistotu produktu, vůni a vůbec celkového konceptu, počínaje jeho filozofií a konče fyzickou podobou. Takové věci si člověk musí vždy vytvořit pod svým vedením, ovšem za pomoci profesionálů.

Jak jste vymýšlela jednotlivé receptury, kde jste hledala suroviny a inspiraci?

V knihách, na internetu a doslova po celém světě. S rodinou často cestujeme a pokaždé, když mne někde oslovil nějaký produkt, začala jsem experimentovat a nacházet jeho

ekvivalent pro naše podmínky. Všechny produkty jsem připravovala, jako by byly určeny jenom pro mne a pro nejlepší přátele a rodinu. Nikdy jsem nešetřila na surovinách a nedělala kompromisy. To je můj vnitřně nastavený standard každé naší služby pro klienty. Jak bych si to představovala pro sebe, tak to dopřeji našim hostům.

Máte ještě nějaké další plány, do čeho se vrhnete příště?

Větší plánování se bude spíše odvíjet od ekonomické situace, to bych si představovala třeba dostavění křídla zámku nebo separátních lázní Mcely Bouquet. Menší plány čekají, až se k nim dostanu. Třeba napsání druhého dílu dětské knihy o princezně Nely, který už delší dobu nosím v hlavě. Anebo expanze Mcely Bouquet do zahraničí, odkud dostávám každou chvíli atraktivní poptávky. Také chystám několik nových produktů Mcely Bouquet. Nejdůležitější a pro mne také nejtěžší je však neustále opakovat tutéž dobrou službu pořád dokola.

Předpokládám, že zisky z Chateau Mcely vrátíte zpátky do dalšího rozvoje zámku... Nicméně máte ještě nějaké další oblíbené produkty, do kterých investujete?

Myslíte tím třeba kabelky nebo boty? Ty mají u mne vysokou návratnost v podobě pocitu radosti, jako asi u většiny žen. Já vím, to jste asi nemysleli... Moje investice se zatím opravdu točí jenom kolem zámeckých projektů a osobního bydlení.

Kdybyste čistě teoreticky jednou Chateau Mcely prodala, jak byste získané peníze využila?

To je zajímavá otázka, na kterou úplně neumím odpovědět. Asi bych měla mnohem víc času, tak by možná konečně dával smysl nějaký krásný dům u moře, samozřejmě na nádherném místě, o kterém jsem v dětství snila. S laboratoří, abych tam mohla míchat kosmetiku a přírodní parfémů pro nějaké skvělé místní lázně a být u toho válení se na pláži také trochu užitečná.

Vraťme se ze světa financí zpátky k vašemu osobnímu životu. Jaký byl váš největší zážitek za poslední dva, tři roky?

Jednoznačně arktická plavba na ledoborci kolem Špicberků. Neskutečný klid, ticho, absence civilizace, drsná příroda.

A na co se teď nejvíc těšíte?

Na stěhování se do domečku vedle školy naší dcery, na jehož rekonstrukci poslední rok intenzivně pracuji. Bude to pro nás znamenat velkou změnu životního stylu, protože nám jednak odpadne neustálé převážení dcery autem a také se z bytu v centru Prahy přestěhujeme na předměstí do domu se zahrádkou.

Autor: Libor Budinský



Chateau Mcely je butikový pětihvězdičkový zámecký hotel ve středních Čechách zhruba hodinu jízdy z centra Prahy. Chateau Mcely nabízí luxusní ubytování ve 23 pokojích a apartmá, restauraci Piano Nobile, která se stala nejlepší českou restaurací pro rok 2014 dle Maurerova nezávislého průvodce, léčivé a relaxační lázně Mcely Bouquet Spa, vlastní čistě přírodní kosmetickou linii Mcely Bouquet. Součástí areálu je také rozsáhlý anglický park s koupacím jezírkiem a multifunkčním sportovním a dětským hřištěm.

Členové Premier Benefit Clubu mají 20% slevu z ceny pokojů a 10% slevu na všechny Mcely Spa terapie a procedury.

Artotéka

propojuje svět umění

Moravské galerie se službami Erste Private Banking

Česká spořitelna je dlouholetým významným podporovatelem naší kultury. Již v 19. století nechala u příležitosti 50. výročí svého založení postavit Rudolfinum. Zahájilo svůj provoz slavnostním otevřením v roce 1885 a dnes patří České filharmonii. A od roku 2015 je Česká spořitelna generálním partnerem právě České filharmonie. Kruh se krásně uzavírá...



Zdroj: Archiv MG

Jsme rádi, že jako partneři Moravské galerie v Brně můžeme být u zrodu jejího projektu Artotéky. Jde o zajímavý způsob kultivace společenského prostředí a zvyšování povědomí o přínosu současného výtvarného umění. Artotéka chce zprostředkovávat přímou zkušenost s výtvarným dílem, a navozovat tak důvěrnější vztah k umění. Přináší také novou formu komunikace mezi institucí a tvůrcem, která by měla zvyšovat vzájemnou důvěru a spolupráci. Nákup výtvarných děl do sbírky Artotéky rovněž podporuje tvorbu současných autorů.

Artotéka, půjčovna uměleckých děl, je neziskový projekt Centra nových strategií muzejní prezentace při Moravské galerii v Brně (CENS). Jejím základem je soubor prací na papíře (grafiky, kresby, akvarely, fotografie), ale zastoupeny jsou i rozměrnější malby na plátně. Smyslem Artotéky je umožnit zapůjčení výtvarného díla jak fyzickým osobám do soukromí bytu, tak i osobám právnickým pro zpříjemnění pracovního prostředí. Doba zápůjčky se pohybuje od jednoho měsíce do půl roku a je zpoplatněna podobně jako služby veřejné knihovny. Moravská galerie zapůjčitelovi poskytne informace o vybraném umělci a jeho díle a uvede je do souvislostí s uměleckou scénou. V případě zájmu zajistí také transport, instalaci a deinstalaci objektu. Na rozdíl od komerčních galerií není primárním cílem Artotéky prodej díla.

Artotéka zahájí svou činnost v polovině roku 2017 a naši klienti budou mít možnost seznámit se s tímto konceptem naším prostřednictvím. Ve vybraných centrech privátního bankovníctví budeme mít zapůjčeny obrazy. Tím prvním bude Brno a postupně se zapůjčená díla objeví v centrech po celé republice.

Nejnovější aktivita Erste Private Banking se snaží propojit svět umění a vzdělávání s oblastí privátního bankovníctví. Někteří naši klienti podporují umělce či investují do jejich děl a my jim ve spolupráci s Moravskou galerií chceme pomoci orientovat se v uměleckém prostředí. Například prostřednictvím dialogu s nezávislými kurátory, které Moravská galerie zastřešuje.

O Moravské galerii

Dlouhodobým cílem Moravské galerie v Brně je přiblížit se širší veřejnosti. S tím souvisí zrušení vstupného do stálých expozic, otevření teras a nádvoří budov, které slouží jako prostor k setkávání i ke galerijním aktivitám, a také rekonstrukce objektu Pražákova paláce. Součástí galerie je otevřený depozitář, sochařský park či herna pro děti.

JAK SE DĚLÁ GALERIE



Zdroj: Archiv MG

Jak se dělá GALERIE

Jsme partnery dětské publikace. Na začátek října plánuje Moravská galerie vydání knihy pro děti. Jmenuje se *Jak se dělá galerie* a má být jakýmsi kukátkem do zákulisí galerií a muzeí. Zavede čtenáře do míst pro běžného návštěvníka nepřístupných a seznámí je s lidmi, které by jen tak nepotkali. Pro naše klienty připravujeme setkání s autory a také s ředitelem Moravské galerie a jejími kurátory.

Galavečer k předání Ceny Michala Ranného

Odborná porota jmenovaná Společností přátel MG a Moravskou galerií v Brně od roku 1999 uděluje Cenu Michala Ranného, předčasně zesnulé osobnosti českého výtvarného umění šedesátých a sedmdesátých let. Držiteli ocenění za osobitý přínos výtvarnému umění a inspirativní vliv na tvorbu mladé generace jsou mimo jiné Dalibor Chatrný, Milena Dopitová nebo Stanislav Kolíbal. Laureátem pro rok 2016 se stal Marian Palla (nar. 1953), který vytváří kresby, malby, instalace, objekty, hudební díla, hry a vydal také několik humorných knih s vlastními ilustracemi (*Jak zalichotit tlusté ženě, Teplé škvarky* aj.). Předání ceny se uskuteční na galavečeru v Uměleckoprůmyslovém muzeu v Brně 10. listopadu. Odměnou pro vítěze bude i výstava, kterou Moravská galerie uspořádá v dubnu příštího roku.



Archiv M. Pally

Vernisáž výstavy OLGOJ CHORCHOJ: LOGIKA EMOCE



Zdroj: Archiv MG

Pro naše klienty pořádáme soukromé prohlídky výstavy s kurátorem, takže získají i informace, které bývají běžnému divákovi skryté... Logika emoce je prvním retrospektivním představením práce designérského studia OLGOJ CHORCHOJ, které Michal Froněk a Jan Němeček založili v roce 1990. Tvorba studia kopíruje jejich osobnostní a profesní vývoj i proměnu vnímání role designéra ve společnosti. Od euforie po pádu komunismu, přes období znejistění k opětovnému nalezení vlastní identity. Vernisáž výstavy *OLGOJ CHORCHOJ: Logika emoce* proběhne 8. prosince v budově Uměleckoprůmyslového muzea (Husova 14, Brno).

Autoři: Rostislav Koryčánek, Silvie Šeborová, Hana Chybíková, Michaela Paučo

Kam si zajít v dnešní době pro VÝNOS

I dnes existují cesty, kterými si lze pro alespoň trochu zajímavější výnos dojít. Je však nutné transparentně říci, že pro možnost získat atraktivnější zhodnocení je nutné obětovat stoprocentní zajištění návratnosti, jak je všichni známe u depozitních bankovních produktů či u dluhopisů.

Když se dnes podíváme na úrokové sazby a výnosy depozitních produktů, nelze než s tímto tvrzením souhlasit. A, bohužel, téměř nulové výnosy se netýkají jen úroků na spořicíh či jiných vkladových bankovních produktech. Současné prostředí úrokových sazeb totiž dramaticky ovlivňuje i výnosy těch nejkonzervativnějších investičních produktů. Tedy nástrojů peněžního trhu a konzervativních dluhopisů. Pokud tedy očekáváme především ochranu prostředků a jejich návratnost, musíme se při nynějších tržních podmínkách připravit na velice omezené a vlastně téměř nulové zhodnocení.

Takováto situace by mohla vést v úvahách mnoha lidí k tomu, že peníze, které vyděláváme, nebo již máme nakumulované, je lepší rovnou spotřebovat. Odkládat peníze a nechat je znehodnocovat bez jakékoli šance na zajímavější zhodnocení

je velmi frustrující. Nicméně průběžně spotřebovávat vše, co mám a co vydělám, také není cesta, kterou by se většina chtěla vydat. Asi není podstatné, jaké jsou důvody, proč je rozumné kumulovat v čase peníze, ať se již jedná o budoucnost naší, nebo našich blízkých. O možnost plnit sobě nebo svým blízkým přání, zajistit sebe či své děti, a umožnit jim tak pohodový start do života, či sobě zajistit klidnou budoucnost. Vždy dojdeme k racionálnímu závěru, že peníze potřebujeme i v budoucnu, a nejen dnes. A také k tomu, že nechceme ztrácet hodnotu peněz, které se nám podařilo nashromáždit či je průběžně generujeme.

Výnos bez rizika, sen každého investora

Je to opravdu jen sen. V realitě 21. století jen iluze, která se rozplyne vždy, když chceme peníze skutečně zajímavěji

zhodnotit. Tržní rizika lze však poměrně jednoduše řídit a také efektivně omezovat. Zajímavé investiční řešení, které zpřístupňuje výnosový potenciál rizikových aktiv, ale zároveň efektivně omezuje případná tržní rizika, představují strukturované dluhové cenné papíry.

Kombinují v sobě parametry dluhopisových nástrojů s potenciálem výnosů akciových indexů či jednotlivých akcií. Rozmanitost konstrukce výnosů a návratností je velmi bohatá a jistě stojí za pozornost všech, kteří nechtějí nechat své peníze ležet ladem a znehodnocovat je inflací.

Od vývoje „podkladových“ rizikových aktiv se může odvíjet nejen výnos, ale i výplata jmenovité hodnoty těchto strukturovaných produktů. Vždy záleží na konstrukci konkrétního cenného papíru. Jejich splatnost se pohybuje



Jeden slavný americký investor nedávno řekl:
„Dnes se lidé držící hotovost cítí bezpečně. Neměli by. Zvolili si z dlouhodobého horizontu hrozná aktivum, takové, jež nevyplácí prakticky nic a zaručeně se znehodnocuje.“



hlavního evropského akciového indexu EURO STOXX 50®. Je předem znám fixní výnos, např. 4,25 % ročně, splatnost, většinou pět let, a podmínky, za kterých jsou výnos i jmenovitá hodnota cenného papíru vypláceny, ať již ke dni splatnosti, či při předčasném svolání. Na počátku takového prémiového cenného papíru se stanoví počáteční hodnota podkladového akciového indexu. Tato počáteční hodnota se každý rok srovná s aktuální hodnotou, a bude-li vyšší, nebo alespoň rovna hodnotě počáteční, je automaticky využit „autocall“ a dluhový cenný papír je předčasně svolán. Zároveň s jeho jmenovitou hodnotou je pak vyplácen i fixní výnos ve výši 4,25 % v případě „autocallu“, a to již s možností po prvním roce.

Pokud dojde k svolání/splacení později, tak se fixní výnos násobí počtem let, která uplynula. Čili pokud by se tak stalo až v době splatnosti prémiového dluhového cenného papíru po pěti letech, pak bude výnos činit 5 krát 4,25 %, tedy 21,25 % za dobu trvání pěti let.

Ke dni splatnosti platí ještě ta výhoda, že není nutné, aby byl akciový index EURO STOXX 50® na – nebo nad – své počáteční hodnotě. Stačí, aby k poslednímu dni pozorování nepoklesl pod předem stanovenou bariéru např. 60 % počáteční hodnoty. Investice je tedy chráněna až do poklesu o 40 % za dobu trvání prémiového dluhového cenného papíru. I v případě poklesu, kupř. o 30 %, tak získá investor zpět jmenovitou hodnotu prémiového dluhového cenného papíru a fixní roční výnos 4,25 %, tedy 21,25 % absolutně.

Tržní rizika však nelze opomíjet

Všeobecně známé pravidlo zní, že není výnosu bez rizika. A tak i takovýto prémiový dluhový cenný papír tržní rizika v sobě obsahuje. Váže se ke dni splatnosti, tedy poslednímu porovnání počáteční hodnoty podkladového akciového indexu a jeho závěrečné hodnoty. Pokud se k poslednímu porovnání

nachází pod hranicí bariéry 60 % jeho počáteční hodnoty, investor na tomto poklesu plně participuje a ke dni splatnosti je mu vyplacena jmenovitá hodnota prémiového dluhového cenného papíru ponížená o ztrátu podkladového akciového indexu EURO STOXX 50®. Jednoduše shrnuto, investor nese nákupem takového prémiového dluhového cenného papíru riziko vývoje ceny podkladového aktiva. Zároveň pak nese při jeho držení kreditní riziko emitenta.

Strukturované produkty patří do každého investičního portfolia

Vraťme se ale na počátek. Pokud nechceme nechávat peníze na spořicíh účtech a dívat se, jak se nám znehodnocují, určitá drobná tržní rizika pro dosažení zajímavějšího výnosu podstoupit musíme. Logicky ale musíme připustit, že ne všichni jsou takováto tržní rizika ochotni podstoupovat a jsou orientováni především na uchování hodnoty svých prostředků i za cenu prakticky nulového zhodnocení. Nicméně strukturované produkty neodmyslitelně patří do každého

investičního portfolia. Jsou pevnou součástí úrokové složky, tedy základního stavebního kamenu každého portfolia. S výrazným omezením tržních rizik přináší možnost podílet se na vývoji rizikových aktiv, nebo se jejich výnos od vývoje těchto aktiv odvozuje. Podíl takovýchto prémiových dluhových cenných papírů závisí na celkovém nastavení investičního portfolia, je poměrně individuální a jeho dlouhodobou finální podobu je dobré nastavit se svým bankéřem. Obecně, investování je disciplína, kdy je dobré mít spolehlivého partnera. Ten vás světem investic provází a dokáže dlouhodobě nastavit a přizpůsobit investiční portfolio všem vašim potřebám, představám a požadavkům.

Autor: Jaroslav Kropáček



většinou od jednoho roku do pěti let a předem definují, za jakých podmínek jsou prostředky vypláceny a jaká jsou pravidla pro výplatu výnosu daného cenného papíru. Každý investor si tak může vybrat produkt, který mu svými parametry nejvíce vyhovuje a odpovídá jeho představám a požadavkům na potenciál zhodnocení a míru podstupovaného tržního rizika.

Atraktivní fixní výnos s možností předčasného splacení

Při konstrukci prémiového dluhového cenného papíru s těmito vlastnostmi je využíván tzv. autocall, tedy možnost předčasného svolání produktu za předem stanovených podmínek. Typicky se výplata fixního ročního výnosu i jmenovité hodnoty takového cenného papíru odvozuje od vývoje nějakého akciového indexu, například od vývoje



Automobilové lahůdky pro říjnovou Paříž



Automobilové novinky druhé poloviny letošního roku se předvedou mezi 1. a 16. říjnem na pařížském autosalonu. Jaké se letos čekají premiéry? Výstaviště u Versailleské brány slibuje hodně nových sportovně užitkových vozů, takzvaných SUV, se kterými lze jezdit po silnici i v terénu. Ukážou se také letošní elektromobily a hybridní auta, tedy vozy poháněné jak elektromotorem, tak spalovacím agregátem. Hodně lákadel bude z oblasti sportovních a luxusních aut. V Paříži nebudou chybět ani výrobky českého a slovenského průmyslu.



Kodiaq – velká terénní škodovka

Virtuální procházku po výstavním areálu začneme u stánku Škody Auto. Česká značka chce odhalit velké SUV Kodiaq, které se už v kamuflované podobě ukázalo na finále letošního Tour de France. Při poslední etapě vezlo peloton do cíle na bulváru Champs-Élysées. Za volantem seděl bývalý profesionální cyklista Stephen Roche. S modelem Kodiaq chce česká automobilka zahájit modelovou ofenzivu v segmentu SUV. S celkovou délkou 4,70 metru prý nabídne největší zavazadlový prostor ve své třídě a volitelně i třetí řadu sedadel.

Ostrý Seat Ateca Cupra

Dalšího zástupce české výroby bude možné obdivovat u španělského Seatu. Z východočeských Kvasin bude, stejně jako zmíněný kodiaq, vyjždět SUV Ateca, které španělský výrobce pojmenoval podle města ležícího v regionu Zaragoza. Ateca je svou délkou 4,36 metru zástupcem segmentu kompaktních SUV, kam patří například i Volkswagen Tiguan a kam se zařadí i nová Škoda Yeti. O pohon atecy se postarají čtyři přeplňované čtyřválcové.

Nový Citroën C3 ze slovenské Trnavy

Další produkt česko-slovenského autolandu bude možné najít v expozici Citroënu. Jeho slovenský závod spustí letos v září sériovou výrobu nového modelu malého osobního vozu C3. „Nové vozidlo bude vyráběno exkluzivně v Trnavě. Jde o pořadí o čtvrtý model trnavské automobilky v její desetileté historii,“ uvedl šéf slovenského závodu PSA Peugeot Citroën Rémi Girardon.

Renault Mégane sedan nahradí variantu Fluence

Konkurenční domácí značka Renault v hlavním městě Francie představí dalšího zástupce sportovně užitkové kategorie. Odhalí také třetí karosářskou verzi modelu Mégane. Po pětidevořovém hatchbacku a praktičtějším kombi tentokrát přišla řada na sedan. Novinka by v nabídce automobilky měla nahradit současný model Fluence.

Elektromobily a hybridy

V Paříži nebudou chybět ani novinky z oblasti elektromobility. Mitsubishi představí nové auto, které bude možné dobít ze zásuvky, takzvaný plug-in hybrid. Ground Tourer Concept bude s velkou pravděpodobností založen na technologii současného vozu Outlander PHEV s pohonem všech čtyř kol. Mitsubishi nový koncept označuje za „high-endové SUV kupé“, na kterém chce

ukázat další vývoj své designové filozofie. Elektrická auta budou vůbec jedním z trendů autosalonu. Například Mercedes přiveze do Paříže vozidlo, které má konkurovat Modelu S od Tesly. Dojezd vozu na jedno nabití by se měl pohybovat okolo 500 kilometrů. S cenou se bude držet na stejné úrovni jako Model S, což může v podstatě znamenat jakoukoli částku mezi 1,8 a 2,7 milionu korun.

Nissan Micra už nebude z Indie

U Nissanu se ukáže pátá generace modelu Micra. Malý městský vůz radikálně změní svoji podobu. Současné kulaté křivky budou nahrazeny ostřejšími tvary. Dominantou přídě bude maska chladiče ve tvaru písmena V, která malý hatchback opticky spojí s ostatními nissanu. Nabídka motorů má čítat tři- a čtyřválcové. Oproti současnému, jen 3,825 metru dlouhému vozu pak nová generace lehce povyroste, díky čemuž bude kabina prostornější. Zatímco aktuální micra se na starý kontinent dováží z Indie, nástupce se opět bude vyrábět přímo v Evropě.

LaFerrari Aperta a Porsche Panamera

Ferrari ukáže svůj nejexkluzivnější model LaFerrari Aperta, což je otevřená verze hybridního hypersportu LaFerrari. I když se ještě nevyrábí, celá jeho první série je už vyprodaná. Automobilka oficiálně nezveřejnila ani cenu, ani počet plánovaných kusů. Zahraniční média spekulují o 150- až 200kusové sérii a ceně 1,4 milionu dolarů (34 milionů korun) bez DPH a dalších místních daní. Na svoji premiéru čeká ve Francii také Porsche Panamera Turbo 2017. Na výběr jsou přítom varianty 4S, 4S Diesel a Turbo, posléze ovšem dorazí také provedení GTS. Mimo liftback pak Porsche navíc chystá stylové kombi Sport Turismo, které se nejspíše ukáže příští rok.

O řadě premiér, které by mohly být vidět v Paříži, se zatím spekuluje. Patří mezi ně například nové SUV Alfa Romeo Stelvio, druhá generace Audi Q5, BMW řady 5, Hyundai i30 třetí generace, Honda Civic nebo Land Rover Discovery.

Autor: Erich Handl

Reality patří k nejoblíbenějším investičním aktivům. Vysoká poptávka sice zvyšuje ceny nemovitostí, ale jejich výnos zůstává i v našem trvale nízkourokovém prostředí stále atraktivní.



Budova Melantrich – Václavské náměstí, Praha 1

Český trh komerčních nemovitostí

Za poslední tři roky bylo u nás do komerčních realit, jejichž hlavní část tvoří kancelářské, maloobchodní a industriální sektory, investováno přes 5 miliard eur. Letos by podle optimistických předpovědí analytiků investice mohly dosáhnout historicky nejvyšší hranice 3 miliard eur. Zatímco v první polovině roku byl největším zdrojem investic do komerčních realit český kapitál, během druhé poloviny roku lze očekávat výrazný příliv západoevropských institucionálních investorů.

Dlouhodobě se investoři nejvíce zaměřují na kancelářské a maloobchodní budovy, které jsou ve srovnání s industriálními nemovitostmi méně volatilní. Nicméně za posledních pět let vložené investice nejvíce zhodnotil právě

industriální sektor, který rovněž dlouhodobě dosahuje nejvyšších výnosů. Pozitivní výsledky české ekonomiky se odrážely ve všech sektorech. Zvýšená spotřeba domácností táhne vzhůru maloobchod a důsledkem toho je větší chuť investorů expandovat. Kromě rozšiřování obchodních center registrujeme i vstup nových mezinárodních maloobchodních značek na český trh. Příkladem budiž Hamleys, Patek Philippe či Cremieux.

Kancelářský trh prožívá stavební boom, zejména v Praze byly dokončeny velké projekty jako například budovy Florentinum, Aviatica, Corso Court nebo Enterprise. Ještě na začátku roku 2015 se poptávka po pronajatých kancelářských plochách pohybovala na podprůměrných

Na českém trhu existují různé typy nemovitostních fondů. Fondy kvalifikovaných investorů jsou zaměřeny na klientelu s určitou zkušeností a zpravidla požadují vstupní investici v řádu stovek tisíc korun. Fondy kolektivního investování naopak cílí spíše na drobné investory a tomu odpovídá i počáteční vklad.

úrovních a míra neobsazenosti v Praze tak dosahovala téměř 17 %. Ekonomický růst však tento trend otočil. Vstup nových společností na český trh a expanze těch stávajících výrazně zvýšily úroveň absorpce trhu a neobsazenost kanceláří tak poklesla na přijatelných 12 % (zdroj CBRE).

V industriálním sektoru těží Česká republika ze své průmyslové tradice a strategické polohy, což příznivě ovlivňuje rozhodování zahraničních investorů z oblasti průmyslové výroby nebo logistiky. Český průmysl je do značné míry navázán na automobilovou výrobu a velkou část industriálních ploch drží nájemci právě z tohoto oboru. Kapacitní sklady však stále více žádají i internetoví obchodníci. S ohledem na geografickou polohu republiky jsou z logistických skladů obsluhovány kromě našeho i trhy v zahraničí. Vloni otevřený sklad americké internetové společnosti Amazon zásobuje značnou část zejména západní Evropy. Vysoká poptávka po průmyslových plochách přinesla vedle výstavby i výrazný pokles neobsazenosti. Ta je v celé České republice nižší než 5 %, v okolí Prahy jen mírně přes 3 % (zdroj CBRE).

Rizika spojená s přímou investicí do nemovitostí

Přímá investice do nemovitostí (zejména bytů) je u Čechů dlouhodobě oblíbená, ale přináší i řadu rizik. Tím největším je omezená likvidita. Ziskovost prodeje nemovitosti závisí na jeho načasování v rámci realitního cyklu, na lokalitě, investiční kvalitě a technickém stavu objektu a dalších faktorech. Nevýhodou přímé investice do nemovitosti může být i vysoká pořizovací cena a náklady spojené s její správou, jako je údržba a opravy, poplatky za služby, pojištění, případně i kapitálové náklady. Investor by také měl dbát na to, aby nedocházelo k výpadkům výběru nájemného, a tím k snižování pravidelného výnosu. U přímé investice do nemovitosti je třeba počítat i s pravidelným daňovým zatížením.

Investice do nemovitostí prostřednictvím fondového řešení

Zajímavým způsobem, jak investovat do nemovitostí, jsou podílové nemovitostní fondy. Fond na základě prostředků

získaných z prodeje podílových listů nakoupí do svého portfolia nemovitosti, které 100% vlastní a spravuje prostřednictvím investiční společnosti. Investor (podílník) tak profituje z vlastnictví nemovitosti bez výše zmíněných nevýhod. Pokud vloženou investici během prvních tří let neprodá, nepodléhá ani daňovému zatížení.

Průkopníkem v zakládání podílových nemovitostních fondů na našem trhu je REICO investiční společnost České spořitelny. Investorům nabízí ČS nemovitostní fond, největší a nejstarší podílový nemovitostní fond v České republice zaměřený zejména na drobnou klientelu. Je možné do něj investovat již od 300 Kč a k letošnímu červenci měl téměř 45 tisíc podílníků. Více informací o investování do nemovitostních fondů i o ČS nemovitostním fondu získáte na: www.reico.cz.

Autor: Daniel Brabec, REICO investiční společnost České spořitelny, a. s.



Budova Trianon – Budějovická ulice, Praha 4



Syrové ústřice & humří klepeta: gurmánská maturita

Měkkýši a korýši. Plži, mlži, hlavonožci. Prostě úchvatné mořské potvory všech tvarů, barev a podob. Obecně se pro všechny vžilo pojmenování plody či dary moře, ve francouzštině se používá termín fruits de mer, tedy ovoce moře. Právě Francouzi všechny mořské delikatesy vroucně a vášnivě milují a naučili je jíst celý labužnický svět.

Zabiják s klepety

Pokud mají mořské delikatesy svého krále, bude jím jednoznačně humr, velký červený korýš s nebezpečnými klepety. Ty nejlepší, a také nejdražší, pocházejí z francouzské Bretaně, na našem trhu se ovšem častěji objevuje o fous levnější humr kanadský. Také při dovolené v Karibiku často narazíte na pečeného „lobstera“, nicméně to není humr, ale langusta, která žije v tropických mořích a od svého bratříčka ze studených moří se liší tím, že má jen malá, nevyvinutá klepeta. Humr má naopak klepeta velmi vyvinutá, velmi lahodná a také nebezpečná, jedno je drtící a druhé zase štípací či řezací. Proto se živí humři prodávají s převázanými klepety a rozhodně by jim jejich pouta nikdo neměl sundávat (jak to dopadne, když se do přípravy humrů pustí nešika a amatér v jedné osobě, ukazuje Woody Allen ve svém filmu Annie Hallová – mrkněte se na youtube).



Na Hliněné baště

U humrů, stejně jako u většiny mořských potvor, je důležitá čerstvost, proto se prodávají většinou živí (pokud máte odvahu, kupte si je v Makru) – a v dobré restauraci vás při objednávce odvedou k akváriu, kde si můžete svou večeři přímo vybrat. Na skvělé humry se jezdí do Hliněné bašty v Průhonících, působivého podniku s atmosférou francouzské venkovské hospůdky, kterou umocňuje nádherná terasa umístěná přímo u romantického rybníčku. Šéfkuchař a majitel podniku Hynek Vávra připravuje humry tradičním způsobem, když je nejprve rychle opeče v oleji s citronem, rozmarýnem a tymiánem a následně krátce povaří v rybím vývaru s bílým vínem. A pak už je servíruje s grilovanou zeleninou, bílým pečivem, citronem a česnekovým aioli. Pozor, aby byl zážitek dokonalý, je třeba vybrat znamenité víno, nejlépe minerální šampaňské, ideálně blanc de blancs, pokud ovšem máte raději tichá vína, pak zkuste chablis.

Tip

V případě rafinovanější úpravy humra (třeba s česnekem a italským špekem) velmi dobře poslouží svěží sauvignon z francouzského regionu Sancerre.

Jak ji otevřít?



Pokud je humr králem, ústřice musí být královnou. Na pohled velmi ošklivá mušle skrývá jednu z největších delikates světa – ovšem pouze pro zasvěcené gurmány, neboť ústřice se jí tradičně syrová, což není úplně jednoduché. Navíc se nepolyká ani nekouše, ale maso mlže se jen zlehka rozmělní dásněmi. Francouzi se cpou ústřicemi od rána do večera, hlavně na podzim, kdy začíná jejich sezona. Ústřice se sklenkou šampaňského je ideální chuťovkou při setkání přátel, předkrmem před cestou do divadla a bez diskusí patří na každý slavnostní stůl (ve Francii nechybí ani při štědrovečerní večeři). Pokud si ústřice koupíte domů, potřebujete dvě důležité drobnosti – speciální nůž (ničím jiným bytelnou skořápku neotevřete) a také speciální grif. Zastrčit nůž do zámku lastury a křupnout. Že si je raději necháte otevřít a přinést na ledu, dobře, pojďme tedy do pražského Oyster baru, který se na ústřice specializuje a nabízí tučet různých druhů.



Zapít mořskou vodou

V chuti nejlepších druhů můžete rozeznat máslově nasládlé, minerální či ořechové tóny, ale také třeba chuť argentinského steaku. V Oyster baru nabízejí prémiové značky, jako jsou Černá a Bílá perla, Růžový diamant či La Lune. Navíc tamní šéfkuchař Jiří Nosek vymýšlí kreativní chuťové kombinace a třeba Černou perlu podává s červenou řepou, šťovíkem a křenovým sněhem, zatímco ústřici Gillardeau servíruje s pikantní limetkovou omáčkou s čili a kaviárem. Konzervativně založení gurmeti ovšem dávají přednost pouze několika kapkám citronu či klasické francouzské zálivce se šalotkou. Skoti naopak přidávají tabasco a třeba ve slavné belgické restauraci In de Wulf se k ústřicím servíruje mořská voda dochucená šťávou z otevřených ústřic.

Tip

Druhou říjnovou neděli se ve slavné brněnské restauraci Koishi koná Den otevřených ústřic, během něhož hosté spořádají několik tisíc ústřic.

Už nikdy žádnou gumu



Třetí velkou hvězdou v galerii mořských plodů jsou chobotnice, kterým Češi dlouho nemohli přijít na chuť, snad kvůli špatným zkušenostem z řeckých turistických taveren, kde chobotnice na grilu často znamenají gumu bez chuti a bez vůně. Nicméně v posledních letech se chobotnice zabydlela v mnoha tuzemských fine dining restauracích a to je dobře, protože pečlivě připravená chobotnice nabízí lahodné, jemné a křehké maso báječné chuti. A oproti humrům a ústřicím si s ní bez problémů poradíme i doma. Chobotnice se sice na první pohled prodávají chlazené (opět doporučujeme nabídku Makra), ale ve skutečnosti jsou rozmražené, což v tomto případě není vůbec na škodu, neboť zamražením se rozbila jinak velmi pevná struktura masa (to je právě důvod, proč rybáři mlátí s chobotnicí o skálu). Doma tedy stačí chobotnici povařit zhruba hodinu (podle velikosti) v nálevu s kořenovou zeleninou a bílým vínem a pak ji buď upéct, grilovat, nebo třeba nakrájet na malé kousky a osmažit v těstíčku (viz náš recept). A kam na chobotnice vyrazit? Vynikající pečené chobotnice najdete v restauraci Chorvatský mlýn v Šárce, kde připravují chobotnice lovené harpunou na pobřeží Chorvatska. Ve vinohradské restauraci Per Te mají zase skvělé carpaccio z chobotnice.

Tip



Recept: Chobotnice v těstíčku

Chapadla chobotnice vaříme doměkka ve vývaru ze zeleniny a bílého vína. Pak chobotnici nakrájíme na malé kousky, velké zhruba jako polovina palce, které obalíme v těstíčku a osmažíme na oleji do křupava. Podáváme s citronem a česnekovým aioli.

Jak si poradit s chobotnicí, jak připravit mušle či krevety, ale i další řígle na úpravu darů moře získáte v kurzech vyhlášeného kuchařského studia Ola Kala – termíny najdete na: www.olakala.cz

Za Italem do kuchyně



Mezi nejlahodnější mušle patří mušle sv. Jakuba či prostě jen jakubky, které je možné jíst buď syrové, nebo pečené. Jejich maso je velmi jemné, a proto je v rámci předkrmů využívá mnoho fine dining restaurací. Třeba známý český „Ital v kuchyni“ Emanuele Ridi je ve svém novém podniku Manù podává ve třech podobách – tedy jako tatarák, sašimi a pečené. Mezi vyhlášené delikatesy patří také langustýnky – zastavte se na ně v Kampa Parku, kde je šéfkuchařem porotce populární soutěže MasterChef Marek Raditsch. Langustýnku připravuje s čočkou belugou a s výtečnou omáčkou ochucenou exotickou marakujou. Pokud máte rádi klasické slávky, vyzkoušejte je v karlínském podniku Nejen bistro, kde je netradičně připravují v Josper grilu. A jestli vás v naší reportáži o Piemontu zlákáme k podzimní návštěvě Itálie, ochutnejte tam špagety podávané s masem z mořských ježků. To je ostatně jeden z dalších vrcholů gurmánské maturity.

Krása příjemného posezení

u dobrého
jídla a pití

Přijměte pozvání Premier Benefit Clubu k návštěvě našich partnerských restaurací a prožijte nezapomenutelné chvíle s rodinou či přáteli. Dnes bychom vaší pozornosti rádi doporučili tři podniky z Prahy, Brna a Ostravy.

ERSTE
Premier

Benefit club

Pot-au-feu

své pokrmy přizpůsobuje podle aktuální sezony a jídelní lístek se mění v podstatě každý den. Aktuální menu je vždy připravováno dle tradičních českých i evropských receptů za použití postupů francouzské kuchyně. Najdete je na internetu a samotnou restauraci, v jejímž stylovém interiéru se objevují výhradně přírodní materiály, jako je žula, dřevo, či kůže, pak v pražské Rybné ulici.



Guest Restaurant Français

s krásným prostředím a příjemnou atmosférou sídlí v ostravské Korunní ulici a hodí se jak pro obchodní jednání během oběda, tak pro romantickou večeři při svíčkách. Tamní britský šéfkuchař Simon Guest připravuje vybrané francouzské speciality od tradičních receptur po moderní současné trendy. V nejbližší době se můžete těšit na zvýhodněná francouzská degustační menu.

Restaurant Pavillon

vznikl v brněnském parku Koliště před několika lety spojením slavné Zemanovy kavárny s legendárním restaurantem U Kastelána. Ve funkcionalistické budově se nachází restaurant, koktejl bar a originální vinotéka pro jedinečný harmonický a opojný zážitek. Klasiku tuzemské kuchyně tu obohacují prvky moderní evropské gastronomie bez hranic.



Najděte si ve svém diáři chvílku na návštěvu jedné renomované „laboratoře“ a uvidíte, že se pak budete cítit jako znovuzrození...



LABORATORY
FACE | BODY | HAIR

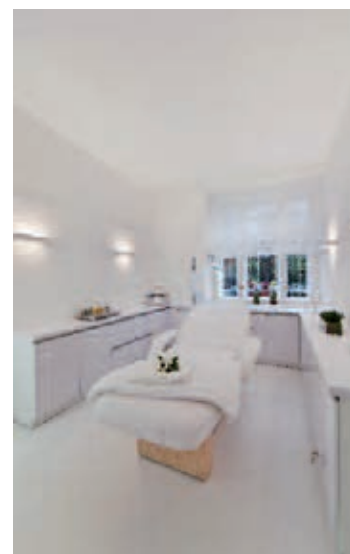


Laboratory krásu aneb Jak si uchovat a svěžest

Kosmetický salon Laboratory se nachází přímo v srdci pražského Starého Města v ulici Elišky Krásnohorské. Institut krásy Laboratory se specializuje na luxusní procedury péče o vzhled. Salon pracuje s kvalitní švýcarskou kosmetikou La Prairie a francouzskou značkou Anne Semonin. Využijte unikátní nabídku luxusních kosmetických procedur, relaxačních masáží, programů tělové péče, manikúry, pedikúry a kadeřnických služeb.

Premier Benefit Club pro vás ve spolupráci s partnerem Laboratory připravil na letošní podzim několik zajímavých akcí. Ta první se uskuteční už 5. října od 18.30 hodin v prostorách kosmetického salonu Laboratory. Přátelské setkání můžete využít k prohlídce celého salonu a také k neformálním konzultacím s přítomnými specialisty. Během večera samozřejmě bude podáváno občerstvení.

Více na: www.laboratorybeauty.cz.



Dokážete vsadit, na správnou, kartu?



Tentokrát mám pro vás dva příběhy. Ukazují, že náš život, ale i okolní svět, stojí na neskutečném počtu pravidel, v nichž se musíme zorientovat. Pak je můžeme optimálně využít, nebo se je dokonce pokusit změnit.

První příběh je z oblasti experimentální ekonomie a testuje naši schopnost orientovat se v pravidlech. Už jste někdy slyšeli pojem Wasonův výběrový test? Jde o logickou hádanku, kterou navrhl Peter Cathcart Wason v roce 1966. Představte si, že mám balíček karet. Na každé z nich je číslo, na jejich druhé straně barevná plocha. Pro karty platí jediné pravidlo: pokud je na jedné straně sudé číslo, na rubu musí být červená.

Je to tedy jednoduché jak facka: když vidím sudé číslo, na druhé straně karty musí být červená.

A teď před vás položím čtyři karty, a to 3, 8, červenou a hnědou. Moje otázka zní: Které z nich musíte otočit a podívat se na jejich druhou stranu, abyste si potvrdili, že ono pravidlo skutečně platí a že vás netahám za nos?

Mnoho lidí odpovědělo, že červenou kartu s nějakou další kombinací karet, což je ovšem špatně. Správnou odpověď, že je třeba otočit osmičku a hnědou kartu, v průměru zvolila jen desetina dotázaných.

I

Náš život, ale i okolní svět, stojí na neskutečně mnoha pravidlech, ve kterých se musíme zorientovat, jimiž se musíme řídit, případně se je pokusit změnit.

N

Osmičku je třeba zvolit proto, aby si bylo možné potvrdit, že je na druhé straně karty červená. Hnědou zase proto, aby se nestalo, že na druhé straně je sudé číslo, protože pak by bylo zmíněné pravidlo porušeno. A je úplně jedno, zda má trojka na rubu karty červenou, nebo hnědou barvu. Pravidlo přece o lichých číslech nic neříká. Stejně tak není třeba otáčet červenou kartu, protože pokud tam je sudé číslo, je vše v pořádku, a jestli liché, tak mě to přece nezajímá.

Správně tedy odpovědělo jen 10 % dotázaných. A to řešíme pouze jediné pravidlo, navíc nijak komplikované. Jsme tedy odsouzeni k naprostému tápání ve světě založeném na pravidlech? S naší orientací v pravidlech to ve skutečnosti nemusí být tak špatné. Stačí, když budeme při testu vycházet z praktického příkladu, jako třeba v zahradní restauraci. Představte si, že opět máme karty. Tentokrát ale s nabídkou dvou nápojů: piva a koly. Na druhé straně je uveden věk 25 nebo 16.

Pivo nesmí být naléváno mladistvým. Platí tedy pravidlo, že pokud je na jedné straně karty napsáno pivo, na druhé musí být uveden věk vyšší než 18. Na čtyřech kartách, které máme k dispozici, tedy vidíme 16, 25, kola a pivo. Které je třeba otočit, abychom zjistili, že hospodský neporušuje zákaz nalévání alkoholu mladistvým?

Tentokrát kartu s nápisem pivo, abychom si potvrdili, že na druhé straně není šestnáctka, a zároveň kartu s nápisem 16. Abychom viděli, že na jejím rubu není uvedeno pivo. Je zajímavé, že se v tomto testu pravděpodobnost správné odpovědi zvýšila, a to až na 75 %. Náš mozek totiž lépe zpracovává informace a situace, které si dokáže představit a nejsou tak abstraktní jako sudá a lichá čísla. A dokáže si je dát do správného kontextu. Jinak řečeno, pokud se chcete vyvarovat chyb, správný kontext vám to umožní.

Jaké jsou náklady ušlé příležitosti?

Druhý příběh se týká lidského rozhodování a inspiroval mě k němu Američan Seth Godin, který napsal řadu knih o marketingu. Představte si, že získáte zdarma dva lístky na koncert vaší oblíbené kapely. Před vyprodanou koncertní halou stojí zoufalci, kteří si nestihli koupit vstupenku. Jeden z nich vám nabídne za dva lístky 20 tisíc korun. Odmítnete a jdete na koncert. Mám jednoduchou otázku: Kolik vás lístky stály? Že by nic? Vezměme to tedy trochu jinak. Představte si, že vám pošlu

20 tisíc, jdete se projít a náhodou (jak jinak) procházíte kolem haly, kde hraje vaše oblíbená kapela. A máte možnost koupit dva lístky za 20 tisíc. Kolik vás stojí lístky teď? Dvacet tisíc. Ano, ale v prvním případě rovněž.

Oba příběhy ukazují, že se každý den rozhodujeme a často špatně odhadneme náklady našich rozhodnutí. Mnohdy totiž nebereme v potaz náklady ušlých příležitostí a příliš se zaměřujeme na utopené náklady. Proto nám dělal problémy první příklad. Druhý příběh zase názorně ukazuje, že minulé zisky nemají mít nic do činění s budoucím rozhodnutím.

Autor: David Navrátil, hlavní ekonom České spořitelny



Magický Piemont

Království vína, lanýžů
a špičkové gastronomie



Každá krajina má předurčené období, ve kterém je nejkrásnější. Malebným kopečkům italského Piemontu nejlépe sluší barevný podzimní háv. Země vydává své dary, vinice jsou obtěžkané tmavě modrými hrozny a v okolních lesích se začínají objevovat první lanýže.

Na pohled poněkud nevzhledné, mnoha mýty opředené houby rostoucí pod zemí, které jejich výrazná vůně a podmanivá chuť proslavily po celém světě. A za které se už několik desetiletí platí téměř zlatem.





Ve stínu Alp

Malebný Piemont obkroužený alpskými vrcholky je poněkud zvláštní součástí Itálie, daleko od temperamentní Neapole, císařského Říma i kosmopolitního Milána, spíše takový zapadákov zakousnutý mezi Francií a Švýcarsko. Navíc i samotný Piemont má dvě tváře, jednu z nich je úrodná a dnes také průmyslová nížina podél řeky Pádu, jejímž centrem je Turín, tu druhou představuje piemontský venkov, v minulosti nepřilíhající úrodný kraj kolem měst Asti a Alba. Nikdy to nebyla bohatá země, krajina tu běží z kopce do kopce, kamenitá políčka a bezejmenné vinice stačily sotva k užití. Údolím vládla malá městečka, jejichž páni bývali stejně chudí jako sedláci na kopcích, prostě a jednoduše, po staletí Piemont patřil spíše k chudým a zaostalým zemědělským regionům, které neměly co nabídnout. Jenže, pak se sudičkám Piemontu zželelo a do kolébky několika vinařských chlapců přispaly trochu drzosti, odvahy a nápadů. A zázrak byl na světě.



Hurá do lesa

V Piemontu na vás čeká spousta dalších atrakcí. V obci Barolo můžete navštívit muzeum zasvěcené otvírákům na víno, které ukazují, jak se tato nezbytná pomůcka vyvíjela v posledních stoletích. Místní turistický úřad organizuje takzvané Barolo či Barbaresco tour, které představují vybraná prestižní vinařství v obou oblastech. Pořádá se také lanýžová tour, při které si zájemci mohou na vlastní kůži vyzkoušet, jak náročné a složité je hledání drahocenných hub. Vše samozřejmě probíhá pod dohledem ostřílených hledačů a za přítomnosti cvičených psů, jejichž školený čich je nezbytným klíčem k úspěchu.

Barolo boys

Psala se osmdesátá léta, když do několika vinařství nastoupila nová krev, mladí a odvážní vizionáři, kteří věřili, že zdejší průměrná vína v sobě skrývají obrovský potenciál. A během pár let vykouzlili lahve skvostného červeného vína, které zamotalo hlavu všem gurmetům a gurmánům. Dnes se hovoří o generaci Barolo boys, jež nastartovala vinařskou revoluci a přivedla Piemont mezi nejvybranější vinařskou smetánku světa. Jak se jim to povedlo? Stačilo vzdát se starých zvyků i tradic a začít se dívat do budoucnosti. Staří vinaři odmítali redukci hroznu, neboť to pro ně bylo mrhání božím darem, ale mladí věděli, že pro špičkovou kvalitu vína je naprosto nezbytná. Změnili způsob výroby – a hlavně, nechali víno ve sklepě zrát. Alespoň pět, lépe deset let, protože hrozny z révy Nebbiolo, která je základem velkých vín Barola a Barbaresca (jmenují se podle vesnic, v jejichž okolí se vyrábějí), potřebují čas. Hodně času.

Tip

Pokud vás příběh vizionářské generace více zajímá, podívejte se na dokumentární snímek „Chlapci z Barola: Příběh revoluce“.



Popelka Barbera

Velká vína z Piemontu se připravují z odrůdy Nebbiolo, která potřebuje dlouho zrát, aby odhalila veškerý svůj půvab. Nicméně v Piemontu se pěstují další zajímavé odrůdy, například příjemně šťavnatá a ovocitá barbera s nižšími tříslovinami (dříve považovaná za takovou vinařskou popelku), jejíž popularita v posledních letech narůstá – dá se pít relativně mladá a navíc se její cena pohybuje zhruba na třetině až čtvrtině ceny barola či barbaresca. Nicméně i vyzrálá barbera dává nádherná vína, příkladem může být třeba Barbera d'Alba Funtani 2006 z vinařství Cordero di Montezemolo, noblesní víno, plné chuti s tóny hořké čokolády. Špičkovou barberu představuje Barbera d'Alba 2007 ze slavného vinařství Conterno Giacomo, jehož vína se připravují z hroznu z vůbec nejlepších poloh v Piemontu. Conterno Giacomo vyrábí zhruba kolem 50 tisíc lahví vína, přičemž polovinu tvoří barolo a polovinu barbera.



Tip

Jen pro představu o cenách – výše zmíněná barbera stojí zhruba 1200 korun, za barolo z ročníku 2005 zaplatíte přibližně 5 tisíc (www.markuzzi.cz). Krásná vína připravuje Luciano Sandrone, jehož barolo z ročníku 2009 je možné koupit za 2100 korun (u nás toto vinařství prodává společnost Premier Wines & Spirits, která provozuje také prestižní restauraci Grand Cru (www.1er.cz).



Lanýžové trhy

Zpátky do Piemontu. Zatímco většina destinací sází buď na letní, nebo zimní sezonu, v Piemontu je hlavním turistickým vrcholem podzim, přesněji říjen a listopad, kdy do Alby a jejího okolí přijíždějí tisíce návštěvníků, neboť ve městě se konají populární lanýžové trhy. Lanýže patří již řadu let k absolutně nejdražším surovinám na světě a za kilogram této škaredé podzemní houby se platí zhruba od 4 do 5 tisíc eur. Samozřejmě se lanýže nekupují na kilogramy, ale na gramy. Většina lanýžů má nějakých osm, deset, patnáct gramů, což je ideální pro domácí využití. Na porci stačí nastrouhat pár gramů, třeba na jemné těstoviny tajarin, které se jen osmaží na másle a dochutí lanýžem. Vynikající jsou také ztracená vejce (samozřejmě té nejlepší kvality), na která se opět nastrouhá trochu lanýžových hoblinek. Kdysi venkovské jídlo sedláků se proměnilo v poměrně drahou delikatesu, neboť zájem o lanýže v posledních dvaceti letech strmě stoupá, což rapidně zvyšuje jejich cenu. V prostorně zastřešené tržnici v Albě se ovšem neprodávají pouze čerstvé bílé či levnější černé lanýže, ale také řada dalších produktů – lanýžové oleje, lanýžové sýry, klobásy či těstoviny.



Poklady ve sklepě

V nádherné krajině oblých kopců, která byla nedávno vyznamenána prestižním titulem památky světového dědictví UNESCO, leží na sedm set hektarů vinic, na nich pracují zhruba tři stovky vinařů. Jedním z nejznámějších výrobců v apelaci Barbaresco je vinařství Marchesi di Grésy, s nádherným vinařským domem umístěným uprostřed úchvatných vinic. Duší vinařství je Alberto di Grésy. Víno připravuje již čtyřicet let a patří k vinařům, kteří dokázali skloubit tradici s moderní technologií. Přestože místním sklepům a vinicím vládnou především muži, existuje několik výjimek, mezi nimiž má výsadní postavení majitelka butikového vinařství E. Pira & Figli Chiara Boschis. I když připravuje pouze 12 tisíc lahví ročně, patří k lídrům mezi ekologicky laděnými vinaři, neboť právě ona šla příkladem a přesvědčila spousta svých sousedů, aby začali připravovat vína v biorežimu.

Tip

O kvalitě letošní sklizně se rozhodne během několika týdnů, nicméně vinaři chválí loňský rok, který podle nich přinesl špičková vína. Pouze si na ně budeme muset ještě počkat. I když ze sklepa půjdou zhruba za čtyři roky, ideální doba k jejich konzumaci bude až kolem roku 2025. Pokud chcete do něčeho investovat, barolo a barbaresco ročníku 2015 představují zajímavé možnosti.

Žabí stehýnka

A ještě několik tipů na zajímavé restaurace v oblasti. Jedním z nejlepších podniků je michelinská restaurace La Ciau del Tornavento (www.laciadeltornavento.it). Ve sklepě je uložena jedna z největších privátních sbírek vína – 60 tisíc lahví od 450 výrobců. Cena této skvostné kolekce se odhaduje na 3 miliony eur. Na podzim vévodí luxusnímu menu lanýžové speciality, nicméně vyhlášenou delikatesu představují žabí stehýnka. V samotné Albě je oblíbený Enoclub, opět s pestrou podzimní nabídkou lanýžových specialit. Příjemné ubytování poskytuje půvabný rodinný hotýlek Casa Nicolini s pokoji v rustikálním stylu a s úžasným výhledem do údolí plného vinic (www.casanicolini.com).



Skvostné bublinky

Co by v Piemontu pravděpodobně nikdo nečekal, jsou mimořádně kvalitní bublinky, tedy špičkový sekt vyráběný tradiční šampaňskou metodou. A přitom vinařství Contratto sídlící v městečku Canelli vyrábí už 150 let skvělá vína (za návštěvu stojí nádherný historický sklep), která se na přelomu 19. a 20. století vozila na britský královský dvůr. Zajímavé je, že sekty Contratto se připravují bez dozáže, díky čemuž jsou absolutně suché a představují ideální vína do gastronomie. V Praze můžete contratto ochutnat v nové italské restauraci Manú na Dětském ostrově. V nabídce je několik druhů piemontských bublinek, od klasického ročníkového sektu, přes sekty růžové až po speciální sekty připravené pouze z bílých nebo modrých hroznu, tedy blanc de noirs či blanc de blancs.



zajímavosti z pražské gastromie

Marek Raditsch se díky roli porotce prestižní televizní soutěže MasterChef stává jedním z nejznámějších kuchařských mistrů v zemi. Přestože ho na začátku léta čekalo náročné natáčení třetí řady soutěže, nezapomíná ani na svou restauraci **Kampa Park**, pro niž jako šéfkuchař připravil nové menu zaměřené na ryby a plody moře. Můžete se těšit na grilovanou kambalu s osmaženými artyčoky a liškami či na svěží plátky halibuta marinovaného v jablečném dresinku.

V Praze přibývají mimořádně zajímavé kavárny otvírané v místech, kde by to asi nikdo nečekal. Už v loňském roce ozdobila kavárenskou scénu hlavního města fantastická zahrada s altánem a vzrostlými stromy umístěná doslova pár metrů od Václavského náměstí, kterou se pyšní kavárna **Styl & Interier**. Hitem letošního léta se stala **Kavárna, co hledá jméno**, jež vznikla na místě bývalé truhlárny nedaleko Knížecí u Anděla (vedle skvělé kávy a působivé atmosféry zaujmou veganské chlebičky), a také designově čistá kavárna **Super Tramp Coffee** umístěná v utajeném dvorku na konci Opatovické ulice.

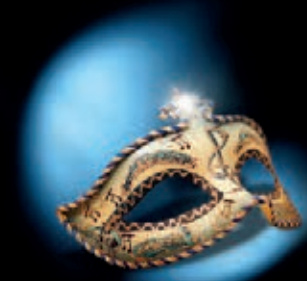
Fine dining restaurace Adore proslavená svou lehce dekadentní atmosférou hlásí revoluční změnu. Do podniku zaměřeného na francouzskou gastronomii vstupuje francouzský michelinský šéfkuchař a gastronomický vizionář Hervé Rodriguéz, kterého znají pražští gurmeti díky jeho účasti v Hvězdných válkách v restauraci Bellevue. Restaurace na Ovocném trhu

si na jeho počest změnila jméno na **MaSa by Hervé Rodriguez**.

Nový kabátek získal také oblíbený vinný **gastrobar Monarch** na Perštýně, který vedle působivého interiéru láká na jedinečnou nabídku tapas v podání argentinského šéfkuchaře **Miguela Innelly**. Hosté mohou ochutnat výbornou španělskou sušenou šunku, skvostné ovčí sýry, smažené houbové krokety, grilovanou chobotnici či osvěžující salát připravený ze sardinek. Zajímavé delikatesy servírované v degustačních porcích doplňují skvělá španělská vína a slavné bublinky cava.

A nyní navzdory našemu titulku vyrazíme za hranice Prahy. Ambiciózní vinařství **Johann W** vybudované před několika lety ve vesnici Třebívlice v srdci Českého středohoří, kde se vína vyráběla až do konce 19. století, otevřelo letos na jaře příjemnou restauraci **Ulrika** vybavenou jedinečnou terasou, odkud je fantastický výhled do krajiny oblých vyhaslých vulkánů. Šéfkuchař využívá produkty místních farmářů, třeba ovčí sýr, který je naložený v medu, bylinkách a víně, roastbeef se servíruje s prachem borovicových šišek a nechybí ani šťavnatá kotletka z přeštického prasátka. Zájemci si mohou prohlédnout moderní vinařství a samozřejmě také nakoupit výtečná třebívlická vína.

Autor: Libor Budínský



Našim klientům plníme i tajná přání...

ERSTE
Premier

Erste Premier přináší služby nadstandardního bankovníctví, které umí dokonale naplnit všechna přání svých klientů. Samozřejmostí je vysoká profesionalita a individuální přístup Premier bankéřů, příjemné diskrétní prostředí Premier center stejně jako řada exkluzivních výhod včetně členství v prestižním Premier Benefit Clubu. Díky tomuto členství získávají klienti Erste Premier VIP status na společenských akcích, výjimečné zážitky, zajímavé pozvánky, stálé rezervace, přednostní odbavení, luxusní dárky, příjemné bonusy, zvýhodněné nabídky nákupu fee... a ještě mnohem víc díky široké síti našich partnerů. Zasloužíte si přece to nejlepší!

