

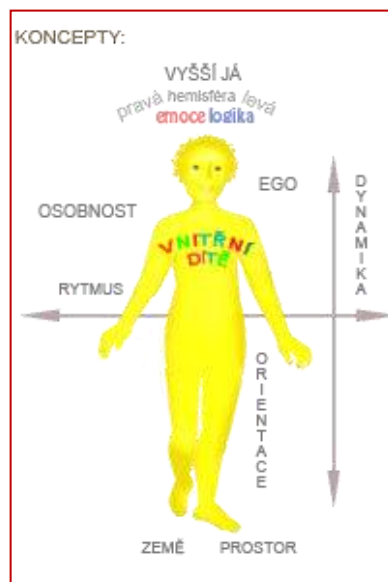
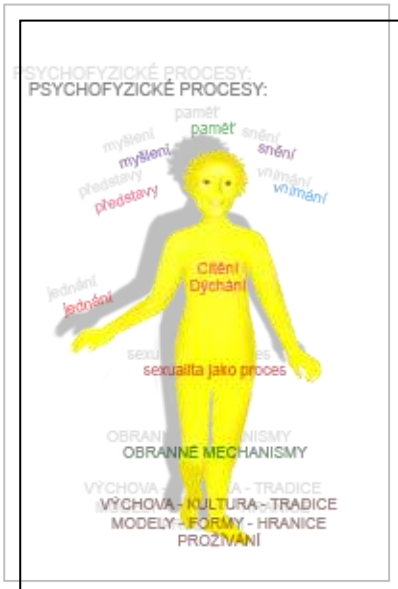


POZVÁNKA

Pražská oblastní organizace ČMA Vás srdečně zve na **200. MANAŽERSKÝ KLUB**, který se koná ve **čtvrtek 20. 12. 2012** od 18 do 21 hodin v klubu Golem, Na Perštýně 18, Praha 1

„VÁNOČNÍ VEČER“ s různými zajímavými hosty...

- **Eva Boháčková – Psychologie radosti**
(jak prožít svůj život celistvěji a šťastněji)



Psychologie radosti je celostní přístup předávaný na přednáškách a seminářích, který vychází z hlubinné psychologie, humanisticky orientované psychologie, psychologie pohádek a psychologie zaměřené na potřeby vnitřního dítěte.

- **Sabrage a slavnostní přípitek ČMA: Dana Odehnalová – BMK, ředitelka Res Vinia a Pavel Kafka – prezident ČMA**



- **sestry Eva a Lída – olivy z jejich rodinné farmy v Andalusii**



- **Tomáš Dominec, Víno.cz – degustace „Vína Francie“**



1. Bourgogne, Chablis, Domaine des Malandes 2010
2. Loire, Sancerre, Domaine Vacheron 2010
3. Bordeaux, G de Guiraud 2010
4. Loire, Anjou, Ch. de la Roulerie 2010
5. Beaujolais, Morgon, Domaine Dubost 2008
6. Rhone, Costieres de Nimes, Chateau Beaubois 2010
7. Sud.Ouest, Minervois, Ch. Cabezac 2010
8. Bordeaux, Haut Médoc, Ch. Beaumont 2009
9. Rhone, Gigondas, Domaine des Bosquets 2009

Golem Club je otevřen již od 17 hodin a nabídne vám teplá jídla a nápoje za rozumné ceny. K otevření vstupu do budovy zvoňte prosím na zelený zvonek vpravo od dveří.

S přátelským pozdravem
mobil: 602 44 66 99
www.cma.cz

Ivo Gajdoš
viceprezident ČMA
ivo.gajdos@seznam.cz

Informace o vystupujících:

• **PhDr. Ing. Eva Boháčková**

Psycholožka a grafoložka, spoluzakladatelka konceptu psychologie radosti. Specializuje se na hlubinnou psychologii, psychologii pohádek a psychologii mezních situací.

V současné době dokončuje v rámci svého doktorského studia na FF UK v Praze, kde se v letech 2002 - 2004 podílela na výuce katedry psychologie, výzkumný projekt zaměřený na fenomenologii a psychologii akutních porodů císařským řezem. Více než deset let působí jako lektorka grafologie a psychologie v grafologické a psychologické společnosti CALIX. Od r. 2003 provozuje vlastní poradenskou praxi. V letech 2004-2006 působila jako skupinová terapeutka v denním stacionáři Letohrádek Vendula v Horním Bezděkově určeného pro klienty se speciálními potřebami.

Hlavní náplní jejího života je hledání a nalézání co nejschůdnějších cest, jednoduchých způsobů, hravých a bezpečných metod dostupných co největšímu množství lidí, a tím napomáhat co nepřirozenějšímu propojování hranic mezi vědou, duchovnem a každodenním životem.

• **Společnost ResVinia** je česká firma rodinného typu, která se velmi dynamicky rozvíjí. V roce 2009 ji založil Ing. Libor Odehnal a sommelier Ing. Marek Babisz. Firma se zabývá výrobou vlastních přívlastkových vín značky ResVinia a výrobou červených vín se zvýšeným obsahem resveratrolu Bona Dea. Dále spolupracuje s vybranými moravskými a českými vinaři a zaměřuje se na prodej vín v internetovém obchodě www.vinoabobule.cz.



Od roku 2011 firma ResVinia zahájila projekt **Víno pro zdraví** a www.vinoprozdravi.cz, na kterých spolupracuje s předními lékařskými odborníky různých medicínských oborů. Marketingové aktivity na podporu prodeje červených českých vín **Bona Dea** směřujeme vedle firemní a individuální klientely také do **sítě lékáren**.



• Olivový olej z Andalusie

Jsme česko-španělská rodina, vlastníci po desetiletí olivové stromy v horách okolo malé vesničky Las Casillas poblíž města Jaen v Andalusii. V této vesničce se celý život točí jen kolem oleje. Celá tamní kuchyně je postavena na této základní surovině a doslova vše tam „plave v oleji“, všechny teplé i studené, slané i sladké pokrmy. Použitý olej se nadále využívá, například na výrobu mýdla. Pěstování olivovníků tam má opravdu hluboké kořeny, průměrný věk olivových stromů je asi sto let.

Je listopad a v andaluské vesničce Las Casillas nedaleko města Jaén začíná sklizeň. Byť se sbírání oliv může zdát jako příjemná brigáda, při které nasytíte bronz, jde o práci velmi náročnou. Olivovníky rodiny Lozano- Červenka se rozkládají na několika hektarech a aby se olivový olej mohl chlubit adjektivem „extra panenský“, musí být oliva zpracována do 24 hodin po tom, co je utržena ze stromu. A zkuste si sklepávat olivy ze sadu čítajícího 1500 stromů.

Ze zelených oliv odrůdy Picual, se ročně získá přibližně 25000 litrů olivové šťávy. Bezprostředně po tom, co jsou odděleny od olivovníku (do několika desítek minut), putují do lisovny, aby se předešlo kvašení. Zde svou práci vykonají stroje. Vylisují olivy včetně pecek a ve finále teče do připravených lahví medově zlatá tekutina se zeleným odleskem, bez které je současná kuchyně jako tequila bez soli a citrónu- extra panenský olivový olej. Olivový olej z Andalusie se pyšní velmi nízkou aciditou pohybující se kolem 0,18, jejíž hodnota je závislá na úrodě a na počasí během roku. Hodnotu udává obsah volných kyselin na 100g oleje a čím nižší je, tím lépe. Pro srovnání- acidita extra panenského olivového oleje nesmí přesáhnout hodnotu 0,8; pak už se jedná o olej „pouze“ panenský. Olivový olej z Andalusie se vyrábí pouze z oliv odrůdy Picual a žádné mixování odrůd se neděje.

To ale zdaleka není všechno, co rodinná firma Lozano- Červenka může nabídnout. Oleji dělá v posledních měsících společnost sedm druhů zelených oliv, španělské mini okurčičky, kapary a široká škála ručně malované španělské keramiky. Španělé jsou díky svému životnímu stylu a optimismu jedním z nejdéle žijících národů Evropy, tak proč taky nežít jejich stylem v Čechách?

Andaluská pohádka se tedy odehrává už i u nás a vy můžete být její součástí. Stačí sledovat facebookovou stránku Olivového oleje z Andalusie, vytipovat si den a tržiště, vybrat si vám vyhovující balení oleje a vstoupit do svého gurmánského ráje.

Tomáš Dominec, člen prestižních francouzských vinařských společenství Commanderie du Bontemps a Jurade de St. Émilion vás prostřednictvím tří bílých a šesti červených vín zavede do jednotlivých francouzských regionů, aby ukázal, z čeho vyrůstá zdejší vinařská kultura, v čem tkví její odlišnosti od jiných zemí a jak se v charakteru vín odráží terroir a historie.

